DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben soeben einen **BRANDT** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

*In der **BRANDT** Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Dunstabzugshauben, Mikrowellenherden, Kochfeldern, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen), die Sie mit four Ihrem neuen **BRANDT** Backofen abstimmen können.*

*Sie können uns auch im Internet unter **www.brandt.com** besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.*

BRANDT

www.brandt.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

Wichtig:

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

INHALT

Wichtig

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• *SICHERHEITSHINWEISE*

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Dieses Gerät muss von Erwachsenen benutzt werden. Bitte darauf achten, dass Kinder es nicht berühren und als Spielzeug benutzen. Stellen Sie sicher, dass sie die Bedienelemente des Geräts nicht berühren.

– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kaufmännische oder industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.

– Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen. Außerdem ist die Gerätevorderseite bei Ofenbetrieb und -reinigung (Pyrolyse) heiß.

– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.

– Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.

– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.

– Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.

– Kochgeräte (Rost, Spieß ...) nach dem Zubereiten nicht mit bloßen Händen berühren.

– Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.

– Um Beschädigungen der Bedienknöpfe des Geräts zu vermeiden, die Ofentür bei laufendem oder noch heißem Ofen nicht geöffnet lassen.

– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

– Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.

– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).

– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

– Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN AUSSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 10 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

• *UMWELT*

–Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

–In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die von dem Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

–Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

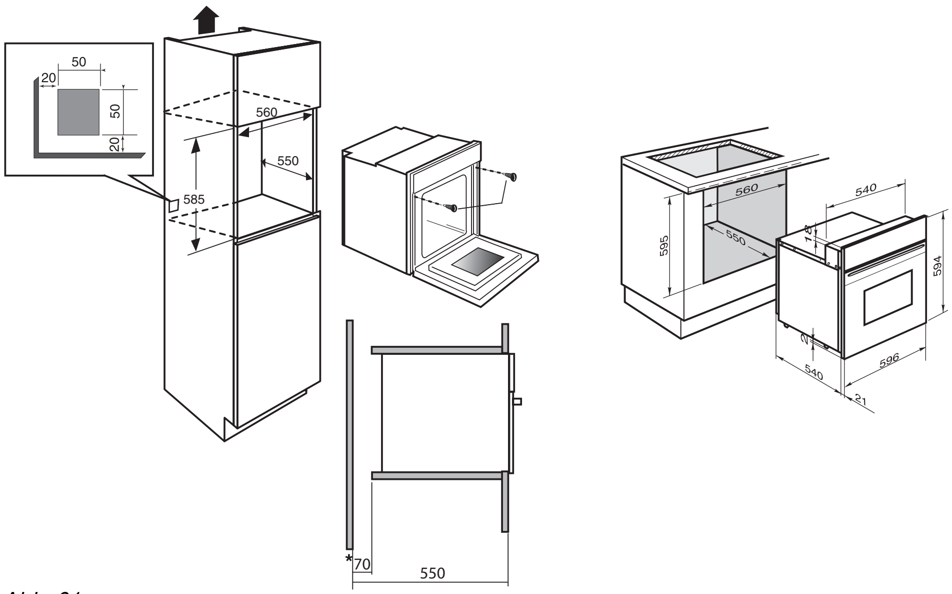


Abb. 01

• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.
Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:
• Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
• Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hit-zebeständig sein.
• Um die Stabilität zu erhöhen, den Ofen mit 2 Schrauben in den entsprechenden Bohrungen in den Seitenwänden des Möbels befestigen (Abb.1).

• *EINBAU*

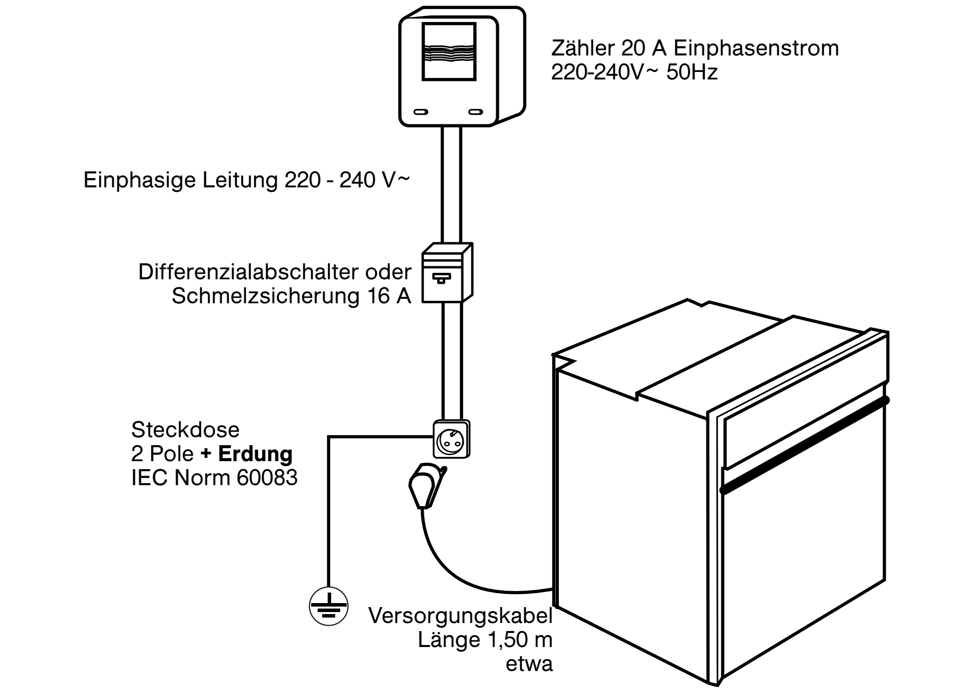
Hierfür:

1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen ent-fernen, um die Befestigungsbohrungen frei-zulegen.
2) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

(*) Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.

Empfehlung

Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.



• *ELEKTRISCHER ANSCHLUSS*

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installations-regeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm^2 (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltevorrichtung oder gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

⚠ *Achtung*

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme ⏚ des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder einen besonderen Satz ersetzt werden, der bei Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder diejenige Sicherung herausnehmen, die der Anschlussleitung des Geräts entspricht.

• AUSTAUSCH DES STROMKABELS

— Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muss das Gerät vom Netz getrennt werden:

— Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.

— Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.

— Die Adern sorgfältig verdrehen.

— Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.

• Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.

— Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.

— Der Draht der Phase an die Klemme L.

— Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme ⏚ angeschlossen werden.

— Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.

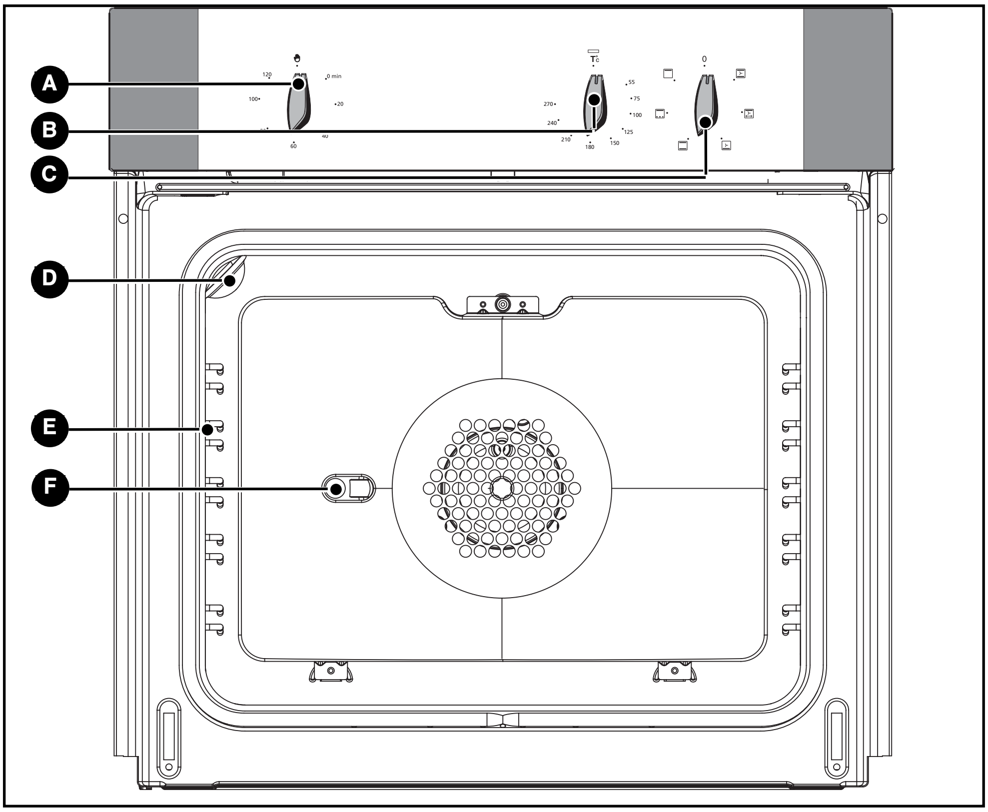
— Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.

— Das Kabel mit der Kabelklemme rechts des Klemmenhalters fixieren.

— Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• *ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN*



- **A** Kurzzeitwecker
- **B** Temperaturwahlschalter
- **C** Funktionswahlschalter
- **D** Lampe
- **E** Anzeiger der Einschubleiste
- **F** Loch für Spieß

Empfehlung

Diese Einbau- und Betriebsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den gegebenen Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.

• *BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS*

• *Kippsicheres Rost (Abb. 1)*

Das Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten.

Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt daraufgelegt).

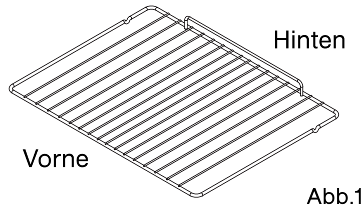
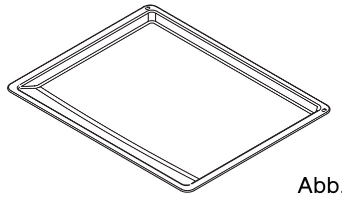


Abb.1

• *Mehrzweckblech (Abb. 2)*

Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Bratensaft und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt und für Kochvorgänge im Wasserbad genutzt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.


Abb.2

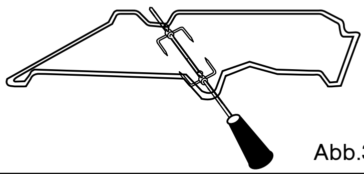
• *Bratspieß (Abb. 3) als Option*

Für die Benutzung:

• Zum Auffangen des Bratensaftes die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubleiste Nr. 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Backofenboden stellen.

• Einen der Halter auf den Spieß setzen; das zu bratende Fleischstück auf den Spieß schieben und den zweiten Halter aufsetzen; Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.

• Den Spieß auf die Halterung legen.
• Die Spitze des Spießes mit leichtem Druck in das Antriebsloch an der Backofenrückwand einführen.
• Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Handgriff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.


Abb.3

Empfehlung

Gefäße mit anti-haftbeschichtetem Emailledeckel abkülen lassen und von Hand mit Spülmittel reinigen. Keine Scheuerschwämme benutzen. Nicht darauf mit einem Messer oder einer Pizzascheibe aus Metall schneiden, sondern eher Gegenstände aus Kunststoff oder Silikon benutzen.

• *NUTZUNG DES KURZZEITWECKERS*

Nach Ablauf der angezeigten Garzeit kann der Ofen automatisch ausgeschaltet werden.

- Den Schalter auf die gewünschte Garzeit (in Minuten) drehen.

Beispiel: 40 Minuten (Abb.1).

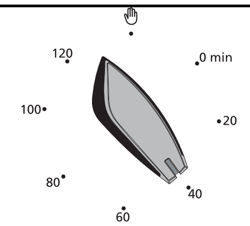


Abb.1

Nach Ablauf der Garzeit stellt der Kurzzeitwecker sich auf „0 Min“ ein und der Ofen wird ausgeschaltet (Abb. 2).

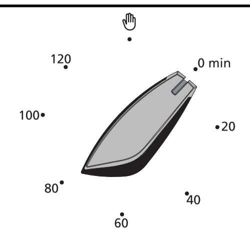


Abb.2

Wenn der Ofen ohne Zeitschaltuhr verwendet werden soll, den Schalter in Position „ “ (Abb. 3) drehen.

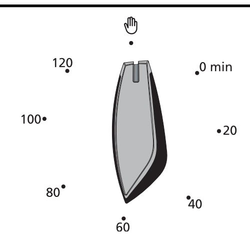


Abb.3

• *SOFORTIGER GARVORGANG*

Der Kurzzeitwecker muss in Position „ “ (Abb. 1) stehen.

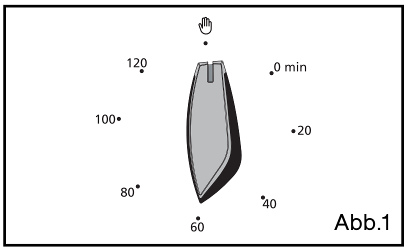


Abb.1

- Den Funktionswähler auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position „ “ (Abb. 2).

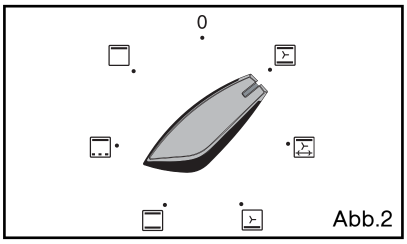


Abb.2

- Den Thermostat (Temperaturwähler) auf die im Rezept empfohlene Temperatur einstellen.

Beispiel: Temperatureinstellung 210° (Abb. 3).

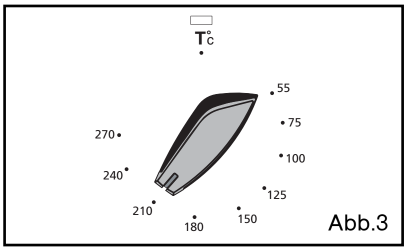


Abb.3

Nach diesen Vorgängen wird der Ofen geheizt und der Temperaturwahlschalter schaltet sich mit der Einstellung ein und aus.

Achtung
Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

• *SOFORTIGER GARVORGANG MIT PROGRAMMIERTER GARZEIT*

- Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 40 Minuten (Abb.1).

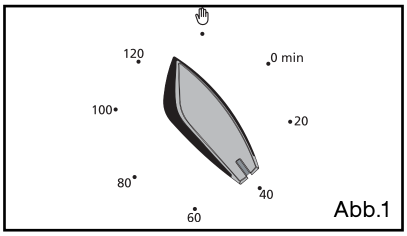


Abb.1

- Den Funktionswähler auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position „ “ (Abb. 2).

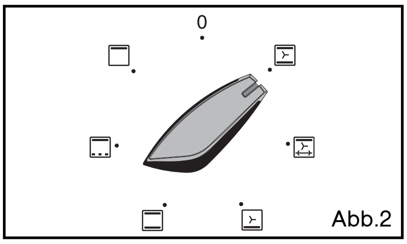


Abb.2

- Den Thermostat (Temperaturwähler) auf die im Rezept empfohlene Temperatur einstellen.

Beispiel: Temperatureinstellung 210°(Abb. 3)

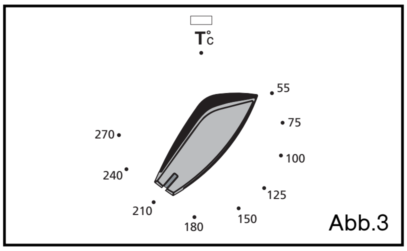


Abb.3

Nach diesem Vorgang heizt der Backofen, die Anzeigelampe des Thermostats leuchtet.
Nach Ende der Garzeit befindet der Schalter der Zeitschaltuhr sich in Position 0 und der Ofen wird ausgestellt.
HINWEIS: Am Ende der Garzeit ertönt kein Signalton.

Am Ende der Garzeit die Zeitschaltuhr in Position „ “ schalten, der Funktions-wahlschalter und der Temperaturwahlschalter auf Null drehen.

Achtung
Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

Achtung
Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.

5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN

*

HERKÖMMLICHE UMLUFT

- Das Garen erfolgt durch die Heizelemente unten, oben und die Umluft.
- Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Empfohlen für **Fleisch**, **Fisch**, **Gemüse**, am besten in einem Tontopf.

UMLUFTGRILL

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Für alle **Geflügelsorten** oder **Spießbraten** zum Anbraten und Garen von **Lammkeule,** Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von **Fisch**koteletts.

UNTERWÄRME UMLUFT

- Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
- Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für **feuchte Speisen** (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für **aufgehende Zubereitungen** (**Sandkuchen, Brioche**, **Guglhupf ...**) und **Soufflees**, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.

Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

TRADITIONELL

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und **empfindliche Garvorgänge empfohlen**: **saftiges Wild** ... Zum Anbraten von **Rinderbraten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**).

*

GEFLÜGEL SPEZIAL

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Mit dieser Position können unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse ca. 25% Energie eingespart werden. Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Während des ganzen Garvorgangs wird Energie gespart, die Dauer kann aber länger sein.

GRILL

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
- 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
- Wird für das Grillen von **Koteletts**,**Würstchen**, **Brotscheiben** und **Gambas auf dem Grillrost** empfohlen.

**** Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.***

• *REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE*

Die Ofentür mit einem weichen Tuch und Fensterreinigungsmittel reinigen.
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Clearit Pflegeprodukte.

Die Erfahrung der Profis im Dienst der Verbraucher

Clearit bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen.
Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• *KATALYTISCHE SEITENWÄNDE (OPTION)*

- Dieser Backofen kann abnehmbare Seitenwände aufweisen, die mit einer speziellen mikroporösen selbstentfettenden Emailleschicht (katalytische Emaillierung) überzogen sind. Verschmutzungen breiten sich sofort aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxydieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Die selbstentfettende Emaillierung ist insbesondere für Fett, nicht aber für Zucker geeignet. Aus diesem Grund ist der Ofenboden, auf den am ehesten Zuckerhaltiges überlaufen kann, nicht mit dieser Emaillierung beschichtet.

Unsere Empfehlungen:
- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.
- Nicht versuchen, diese Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.
- Beim Grillen reicht die Temperatur der Seitenwände nicht immer aus, um große Mengen Fettspritzer zu beseitigen.

In derartigen Fällen nach dem Garen den Ofen bei maximaler Temperatureinstellung der gewählten Sequenz noch 20 bis 30 Minuten weiter heizen lassen.

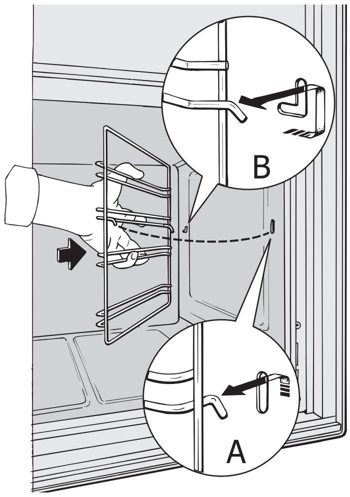
Sollten weiterhin Spuren bleiben, werden diese bei den nächsten Garvorgängen nach und nach verschwinden.

• *MONTAGE DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE (OPTION)*

Vor Ausbau den Backofen kalt werden lassen und sicher stellen, dass der Wahlschalter für den Garvorgang auf Position 0 steht.

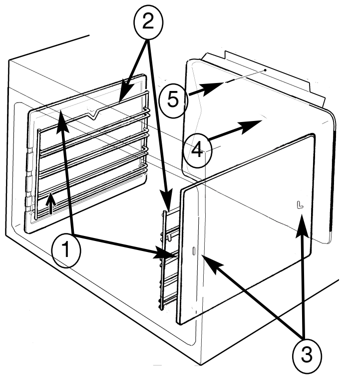
Seitenwände (1)

Die Einschubleistenhalterung **(2)** vorne durch Anheben herausnehmen (*Abbildung* ***A***) Die gesamte Einschubleistenhalterung nach vorne ziehen und anheben, um die hintere Befestigung zu lösen (*Abbildung* ***B***). Halterung aus den 2 Löchern **(3)** der katalytischen Seitenwand und des Ofenmuffels ziehen. Anschließend die katalytische Seitenwand **(1)** entfernen. Die neuen Elemente (Seitenwände und/oder Einschubleistenhalterung) einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



<u>Rückwand</u> (4)

Vor dem Eingriff den Ofen von der Netzspannung trennen.
Schraube **(5)** oben in der Rückwand ganz lösen. Die Rückwand nach vorne neigen, um sie aus dem Muffel zu lösen. Die neue Rückwand einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
Backofen wieder an den Strom anschließen.



Achtung
- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

• *REINIGUNG DES INNENRAUMS*

Vor der Reinigung den Ofen abkühlen lassen und sicher stellen, dass alle Wahlschalter auf NULL stehen.

Ganz allgemein:

*** das Gerät nicht mit Wasser besprühen.**

*** kein Scheuermittel oder Metallschwamm verwenden.**

<u>POLIERTE METALLFLÄCHEN</u>

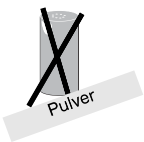
Handelsübliche Produkte zur Pflege polierter Metallflächen verwenden.

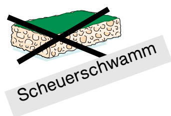
<u>FENSTER DER OFENTÜR</u>

Nach einem Garvorgang mit Verschmutzungen wird empfohlen, das innere Fenster mit Seifenlauge zu reinigen.

Der Ofen ist leicht zu reinigen. Nachstehend einige Ratschläge:

Verschmutzungsarten	Vorgehensweise	Geeignete Mittel
Leicht	Den Bereich reichlich mit warmem Wasser aufweichen	Spülschwämme
Ansammlung verkrusteter Verschmutzungen	30 Minuten im lauwarmen Ofen, eine Nacht im kalten Ofen wirken lassen.	„Spezialreinigungsspray für Backofen“ Die Hinweise für den Gebrauch einhalten







Achtung

Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

7 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen heizt nicht.	-Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. - Der Thermostat ist defekt.	➡ Ofen anschließen. ➡ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). ➡ Höhere Temperatur einstellen. ➡ Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	- Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.	➡ Glühbirne austauschen. ➡ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen.
Die Temperaturanzeige leuchtet dauerhaft.	- Thermostat defekt	➡ Den Kundendienst rufen.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	- Der Ventilator läuft maximal 1 Stunde lang nach Abschluss des Garvorgangs weiter. - Schaltet sich der Ventilator nach 1 Stunde nicht aus,	➡ die Backofentür öffnen, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. ➡ Den Kundendienst rufen.
Die Ofenanzeige leuchtet schwach, während der Ofen ausgeschaltet ist.	- Der Backofen ist nicht richtig angeschlossen.	➡ Den elektrischen Anschluss des Ofens überprüfen. Der Phasenleiter L (schwarz) ist an die Phasenklemme des Anschlusskastens oder des Steckers anzuschließen. Der Nullleiter L (blau) ist an die Nullklemme des Anschlusskastens oder des Steckers anzuschließen.

Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

Empfehlung

Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

Achtung
-Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen vom Netz trennen, um Stromschläge zu vermeiden. Ggf. den Ofen abkühlen lassen.

Empfehlung
Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs die Arbeit.

• *WECHSEL DER GLÜHBIRNE*

Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

a) Ofen vom Strom trennen.

b) Die Glasabdeckung entfernen (Abb. 1).

c) Die Glühbirne in die gleiche Richtung herausschrauben.

Merkmale der Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- Sockel E 14

d) Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.

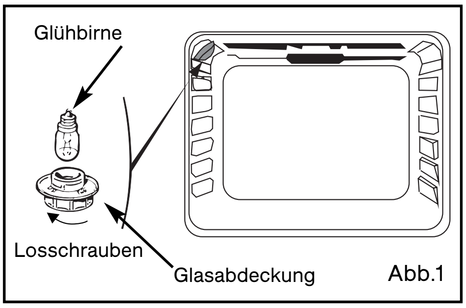


Abb.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Brandt

Dear Customer,

*You have just acquired a **BRANDT** oven and we would like to thank you.*

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** oven.*

*Visit our website **www.brandt.com** where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.*

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

Warning:
Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS

EN

Warning
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

• *SAFETY RECOMMENDATIONS*

– This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

– This appliance is to be used by adults. Make sure that children do not touch it and that they do not treat it as a toy. Make sure that they do not touch the appliance's control panel.

– When you receive the appliance, unpack or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.

– Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

– Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.

– Keep small children away from the appliance while it is in use. Thus you will prevent them from burning themselves by tipping over cookware. Moreover, the front of your appliance is hot during use and during cleaning (pyrolysis).

– Never pull your appliance by the door handle.

– Before using your oven for the first time, heat it up while empty for approximately 15 minutes. Ensure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour or a small amount of smoke. All of this is normal.

– During cooking, ensure that the door of your oven is firmly closed so that the seal can properly fulfil its function.

– When in use, the appliance becomes hot. Do not touch the heating elements located inside the oven. You are at risk of incurring serious burns.

– When inserting or removing your dishes from the oven, do not bring your hands near to the upper heating elements; use insulated cooking mitts.

– After cooking, do not touch the cookware (grid, turnspit, etc.) with bare hands

– Never place aluminium paper directly in contact with the bottom element (See the "Description of your oven" chapter), the accumulated heat could cause deterioration of the enamel.

– Do not place heavy items on the open oven door; ensure that children cannot climb or sit on it.

– To avoid damaging the control panel of your appliance, do not leave the door open when the oven is functioning or still hot.

– The oven must be turned off for all attempts to clean the cavity.

– Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation achieved by opening the window or increasing the power of the mechanical fan.

– In addition to the accessories provided with your oven, only use dishes that are resistant to high temperatures (follow manufacturer's instructions).

– After using your oven, ensure that all the controls are in the off position.

– Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (requirement imposed by electrical safety).

– For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP, if you forget to turn off your oven by mistake. After 10 hours of operation, the AS (Automatic Stop) feature is activated and your oven stops running. AS appears instead of the time and a series of 2 successive beeps is emitted for a short time.

• *CARE FOR THE ENVIRONMENT*

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions,in accordance with European directive 2002/96/CE relative to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

Warning

Installation should only be performed by qualified installers and technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- Low Voltage Directive 73/23/CEE modified by directive 93/68/CEE for attribution of CE approval.

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for attribution of CE approval.

- CE Regulation 1935/2004 concerning materials and objects designed to come into contact with foodstuffs.

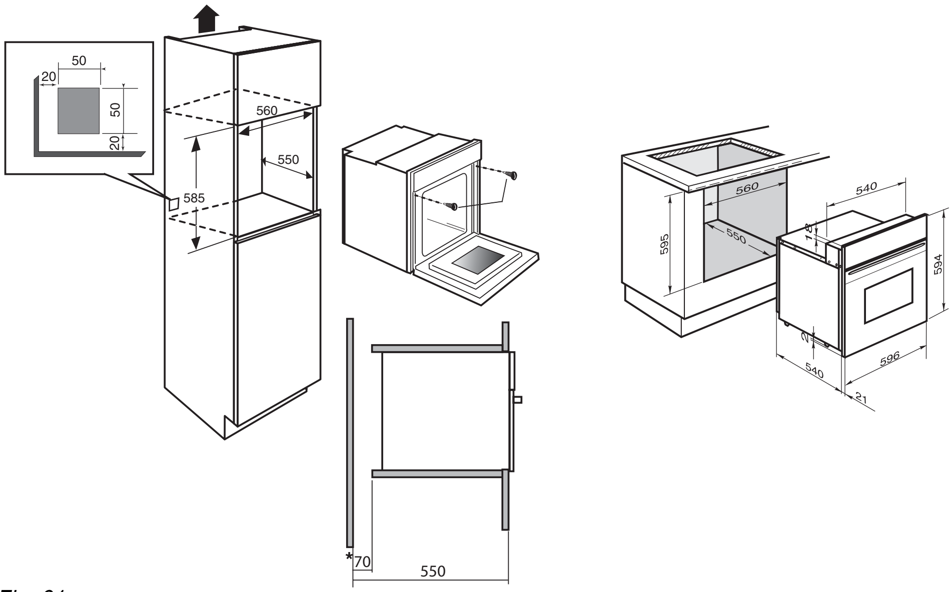


Fig. 01

• CHOICE OF LOCATION

The diagrams above indicate the dimensions of a cabinet that would be acceptable for your oven.
The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:
• Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
• The destination cabinet must be made of or coated with a material that is heat resistant.
• For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front side panels (fig.1).

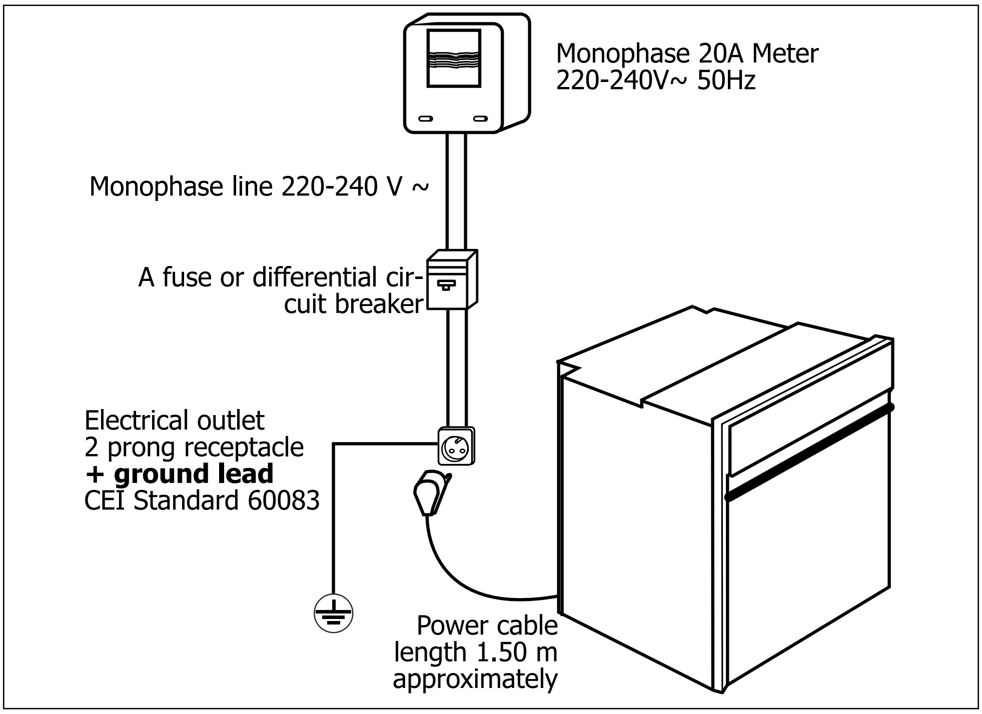
• BUILD-IN

To do this:

1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
2) Drill a Ø 2 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
3) Attach the oven with the two screws.
4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).

Tip
To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.



• *ELECTRICAL CONNECTION*

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During build-in and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:
- the electrical installation has sufficient voltage,
-the electrical wires are in good condition
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a power cord (standardised) with three 1.5 mm^2 conductors (1 ph +1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V~ network via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph +1 N + ground lead) or an all-pole cut-off device, in compliance with installation regulations.

Warning
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ⏚ and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.

In the case of a hook-up with electrical outlet, it must be accessible after installation.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.
If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

Warning

We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

If the electrical installation at your residence requires any changes in order to hook up your Appliance, call upon a professional electrician.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector there the oven is hooked up.

• *CHANGING THE POWER CORD*

– The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet.

To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:

– Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.

– Strip 12 mm along each wire of the new power cable.

– Carefully twist together the strands.

– Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.

• Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.

– All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.

– The phase wire on the L terminal.

– The green-yellow coloured ground wire should be connected to the terminal ⏚.

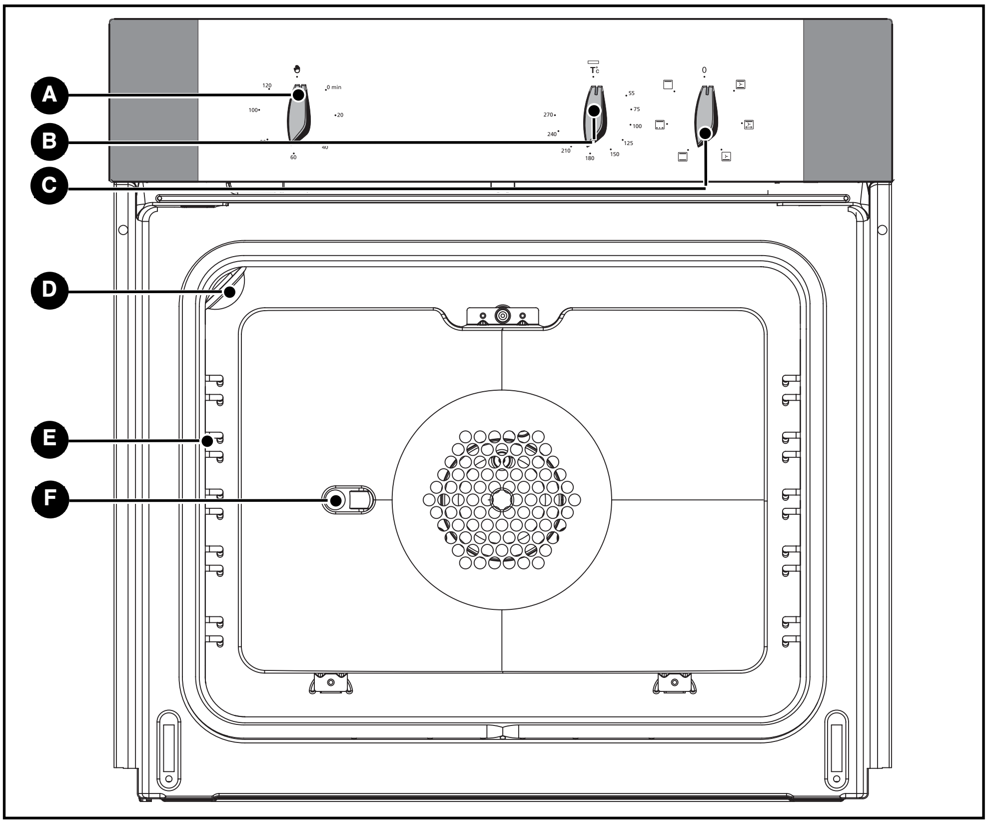
– The neutral conductor (blue) on the N terminal.

– Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.

– Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.

– Close the inspection flap using the two screws.

• *INTRODUCTION TO YOUR OVEN*



A	Timer	**D**	Light
B	Temperature selector switch	**E**	Shelf support indicator
C	Function selector switch	**F**	Hole for rotisserie

Tip
This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.

• *DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES*

• *Anti-rocking safety grid (fig.1)*

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned.

It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

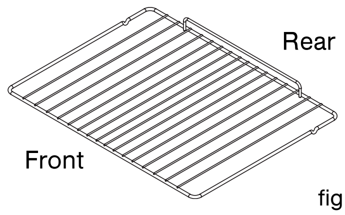


fig.1

• *Multi-purpose dish (fig.2)*

Inserted under the grill, it catches juices and grease from the grilled food. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.

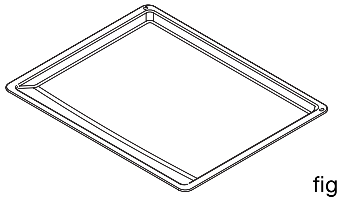


fig.2

• *Rotisserie (fig.3) optional*

In order to use it:

• place the hollow dish on the grid on shelf support number 1 to catch the cooking juices or on the bottom heating element if the item being roasted is too big.

• slide one of the forks onto the spit; skewer the piece of meat to be roasted; slide on the second fork; centre and tighten by screwing the two forks.

• place the spit in its cradle.

• push slightly to insert the point of the spit in the guide slot located at the back of the oven.

• remove the handle by unscrewing, in order to be able to close the door. After cooking, screw on the spit handle once again in order to remove the roast without burning yourself.

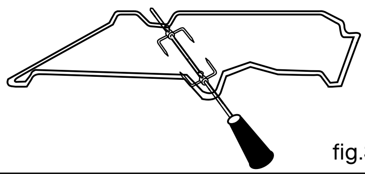


fig.3

Tip

To clean dishes covered with a non-stick enamel, leave them to cool before cleaning them by hand with dishwashing liquid. Avoid scouring sponges. Do not cut on it with a knife or a metallic pizza cutter; use plastic or silicone utensils instead.

• *USING THE TIMER*

It allows for the automatic switching off of the oven after the displayed cooking time.

- Turn the knob to the position corresponding to the desired time (in minutes).

Example: 40 minutes (fig.1).

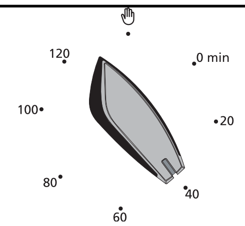


fig.1

When the time has elapsed, the timer moves to the “0 min” position and the oven is switched off (fig.2).

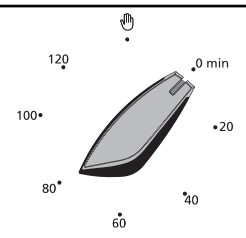


fig.2

Should you wish to use the oven without the timer, torn the knob to the “ ” position (fig.3).

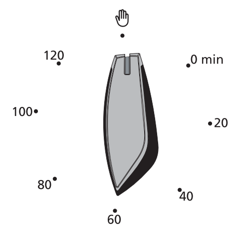


fig.3

• INSTANT COOKING

The timer must be in the “ ✋ ” position (fig.1).

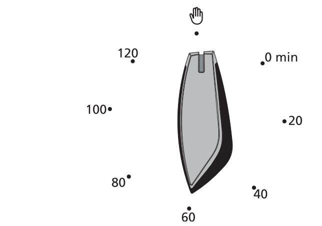


fig.1

- Turn the function selector to the position of your choice.

Example: position “ ” (fig.2).

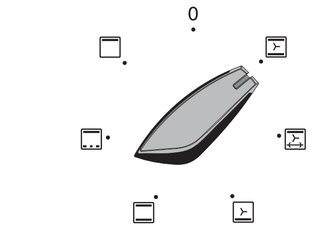


fig.2

- Turn the temperature selector to the temperature recommended in your recipe.

Example: temperature setting 210° (fig.3).

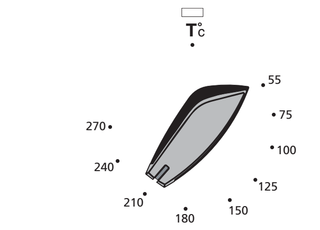


fig.3

After these steps, the oven heats up and the temperature selector indicator lights up or turns itself off in accordance with the rate of temperature adjustments.

⚠ *Warning*
Do not hang a towel or cloth on the oven handle.

• *IMMEDIATE COOKING WITH PROGRAMMED DURATION*

- Turn the timer to the position of the desired time.

Example: 40 minutes (fig.1).

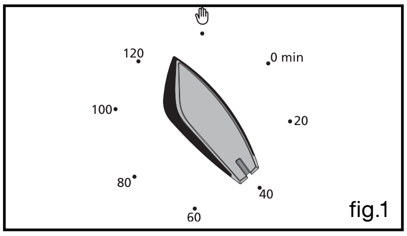


fig.1

- Turn the function selector to the position of your choice.

Example: position “ ” (fig.2).

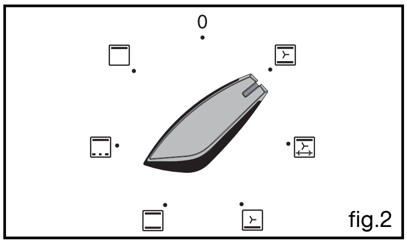


fig.2

- Turn the temperature selector to the temperature recommended in your recipe.

Example: temperature setting 210° (fig.3).

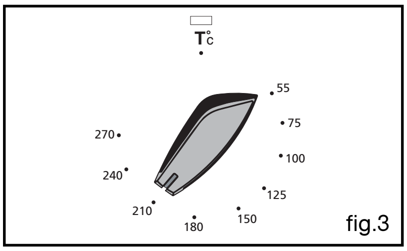


fig.3

After these steps, the oven starts heating up and the temperature selector indicator lights up.
When your cooking is done, the timer knob is in position 0 and the oven is switched off.
NOTE: There is no audible signal at the end of cooking.

At the end of the cooking session, reset the timer to the “ ” position and the functions and temperature selectors to ‘0’.

Warning
After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.

Warning
It is possible to change or cancel the timer’s programming at any time

* **TRADITIONAL PULSED**

- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for **meats**, **fish** and **vegetables**, preferably placed in a terracotta dish.

FAN ASSISTED GRILL

- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- Recommended for all **poultry** or **meat**, for sealing and thoroughly cooking **leg of lamb**, **sides of beef**. To retain **fish steaks'** moist texture.

PULSED OVEN SHELF

- Cooking is controlled by the lower element combined with reduced input from the grill and use of the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc...). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise** (**cakes, brioche**, **kugelhopf...**) and for **soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top.

cooking of multiple items on up to three levels.

TRADITIONAL

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements.
- Requires preheating before placing the dish in the oven.
- Recommended for **slow, gentle cooking**: **rich game**... For retaining the juices in **red meat roasts**. For simmering in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (**coq au vin, stew**).

* **SPECIAL POULTRY**

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- This position provides energy saving of around 25% while preserving the quality of the cooking. The ECO position is used for the energy label performance.
- You will save energy throughout the cooking cycle, but it may take longer.

GRILL

- Cooking controlled by the upper element without the fan.
- Preheat the oven for five minutes. Slide the drip tray onto the lower shelf support in order to catch the fat.
- Recommended for grilling **chops**, **sausages**, **toast** or **prawns placed on the grill**.

**** Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE.***

• *CLEANING THE OUTER SURFACES*

To clean the oven door, use a soft cloth moistened with window cleaner.
Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, which could scuff the surface and cause the glass to shatter.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.

Professional expertise working for you at home

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• *CATALYTIC WALLS (OPTIONAL)*

- This oven can be fitted with detachable walls covered with a special microporous enamel (catalytic enamel), which provides its self-degreasing properties. As soon as dirt appears, it spreads out and is dispersed into the microporous holes. It is oxidised on both sides and gradually disappears. The self-degreasing enamel is mainly suited to fatty, rather than sugary substances. This is why the oven floor, which is more subject to sugary overflow, is not covered with this enamel.

We strongly recommend:
- That you do not scrub these catalytic walls with metallic brushes, pointed or sharp instruments.
- That you do not try to clean them with commercial scouring products.
- When grilling food, the temperature of the walls is not always sufficient to eliminate major spattering of fat.
In this case, following cooking, prolong the heating of the oven for 20 to 30 minutes, at the maximum temperature of the chosen sequence.

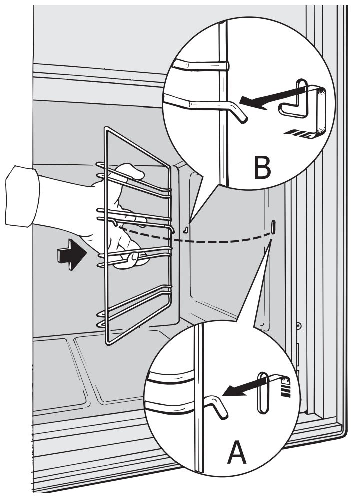
If traces of spatter remain, they will be reduced during subsequent cooking operations.

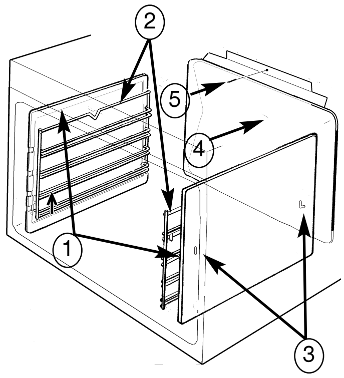
• *ASSEMBLY OF CATALYTIC WALLS (OPTIONAL)*

Before commencing disassembly, allow the appliance to cool down and check that the cooking selector switch is in the 0 position.

Lateral walls (1)

Unhook the wire shelf support **(2)** at the front by lifting it (*diagram **A***). Pull the shelf support structure towards you, lifting it so as to unhook the rear attachment (*diagram **B***). Remove it from the 2 holes **(3)** in the catalytic wall and from the oven cavity. Then remove the catalytic wall **(1).** Replace the new elements (wall and/or shelf supports) by performing the reverse operations.





<u>Back wall</u> (4)

Before performing this operation, unplug the oven.

Completely unscrew the screw **(5)** located at the top of the back wall. Tilt the wall forwards in order to remove it from the oven cavity. Position the new panel by reversing these steps.

Plug in the oven again.

Warning

- The oven must be turned off when cleaning inside the cavity.

• *CLEANING THE CAVITY*

Before you clean the cavity, let the oven cool down and confirm that all the knobs are in the OFF position.

General guidelines:

*** Do not spray water on the appliance.**

*** Abrasive powders and scouring pads should be avoided.**

<u>POLISHED METAL SURFACES</u>

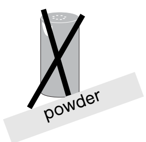
Use commercially available products designed to take care of polished metals.

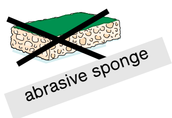
<u>OVEN DOOR WINDOW</u>

After cooking food that causes spattering, it is recommended that you clean the inside oven door window with soapy water.

Your oven is easy to clean; here are some guidelines to help you:

Type of smears	How to proceed	Products to use
Light	Thoroughly wet the area with hot water	Dish sponge
Accumulation of baked-on smears	Allow product to act for 30 minutes on a warm oven or overnight on a cold oven.	“Special oven cleaner” aerosol Follow the instructions for use.







⚠ *Warning*
The oven must be turned off when cleaning inside the cavity.

7 / TROUBLESHOOTING

If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	- The oven is not connected to the power supply. - Your fuse is out of order. - The selected temperature is too low. - The thermostat is faulty	➡ Plug in your oven. ➡ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). ➡ Increase the selected temperature. ➡ Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	- The light is out of order. - The oven is not connected or the fuse is not working.	➡ Change the bulb. ➡ Plug in your oven or change the fuse.
The temperature indicator stays permanently lit.	- Defective thermostat	➡ Call the After-Sales Service Department.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	- The fan should work for 1 hour maximum after cooking. - If it does not stop after 1 hour	➡ Open the oven door to accelerate the cooling down of the oven ➡ Call the After-Sales Service Department.
The oven light is dimly lit when the oven is switched off.	- The oven is not connected correctly.	➡ Check your oven's electrical connection. The phase conductor L (black) must be connected to the L phase terminal of your connection box or your power plug. The N neutral conductor (blue) must be connected to the N neutral lead of your connection box or your power plug.

Warning
- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

Tip
In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

Warning
- Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

Tip
To unscrew the port and the bulb, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

• *CHANGING THE BULB*

The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

a) Unplug the oven.

b) Unscrew the lighting port (fig.1).

c) Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb specifications:
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- E 14 cap

d) Replace the bulb then reposition the port and reconnect your oven.

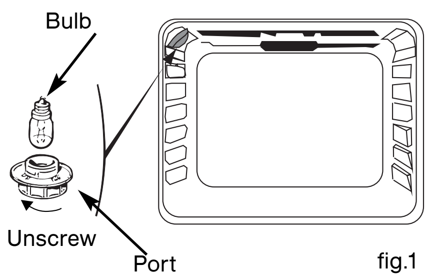


fig.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, tables de cuisson, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle hotte **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

⚠ ***Important :***
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage (pyrolyse).

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche,..),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

• *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

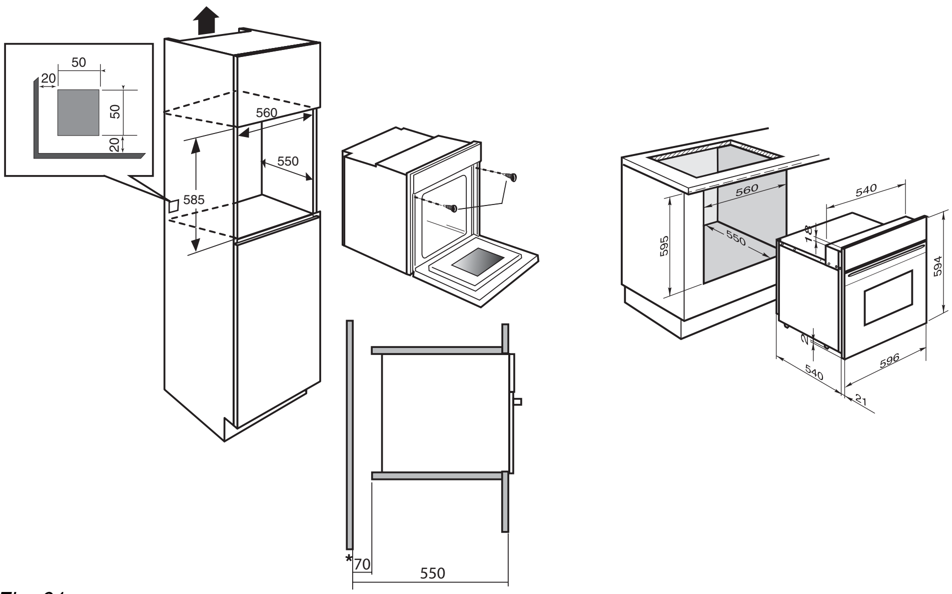


Fig. 01

• *CHOIX DE L'EMPLACEMENT*

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.
Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :
• Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
• La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
• Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• *ENCASTREMENT*

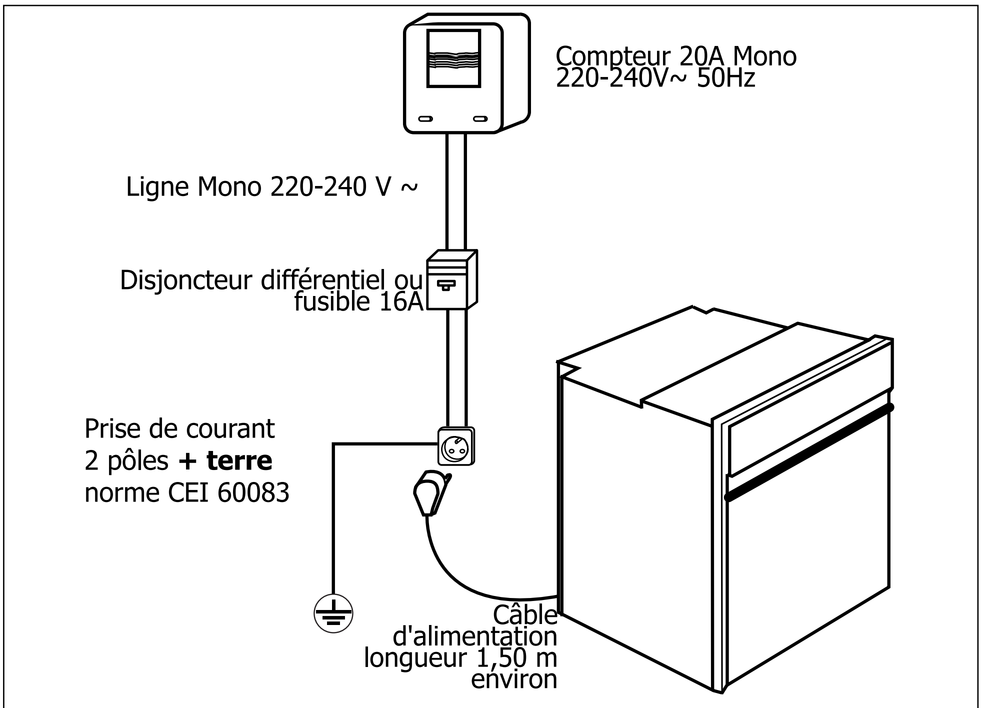
Pour ce faire :

1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
2) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
3) Fixez le four avec les 2 vis.
4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).

Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



• *RACCORDEMENT ELECTRIQUE*

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:
- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph +1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

⚠ *Attention*

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.

Attention
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

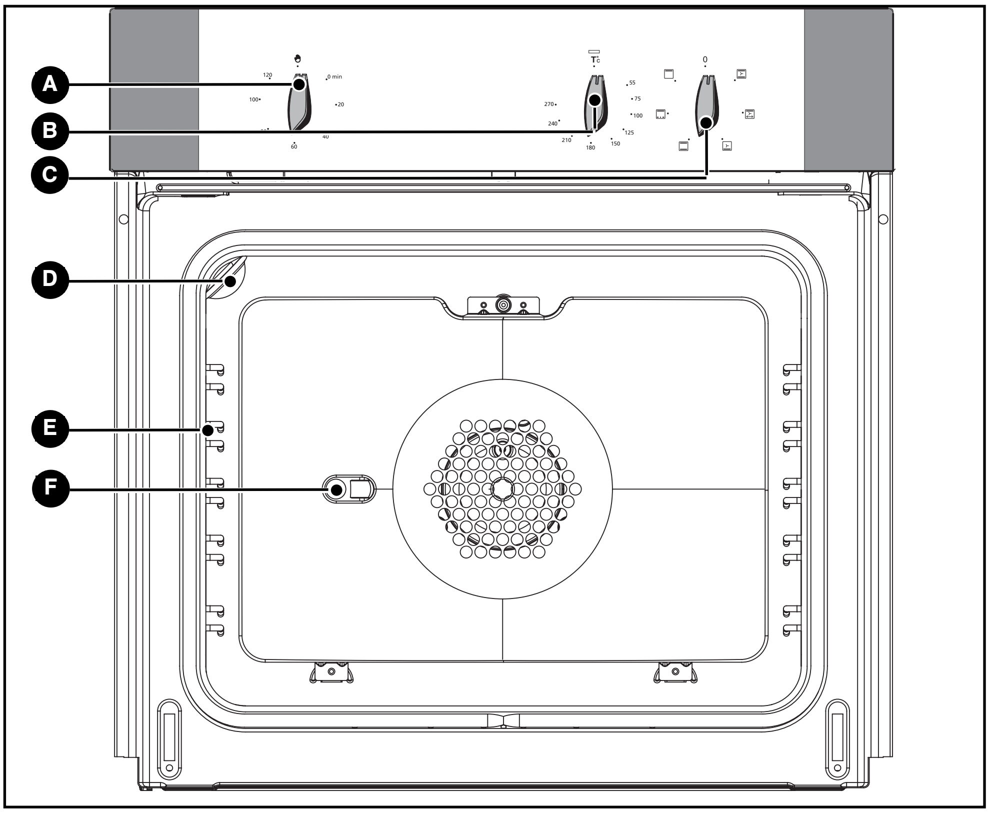
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• *CHANGEMENT DE CABLE D'ALIMENTATION*

– Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
– Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faîtes pivoter la trappe.
– Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
– Torsadez soigneusement les brins.
– Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
• Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
– Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
– Le fil de la phase sur la borne L.
– Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⏚.
– Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
– Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
– Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
– Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- **A** Minuterie
- **B** Sélecteur de température
- **C** Sélecteur de fonctions
- **D** Lampe
- **E** Indicateur de gradins
- **F** Trou pour tournebroche

Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

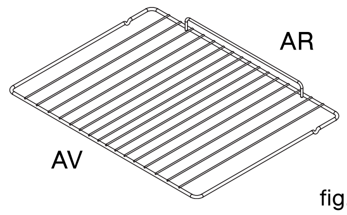
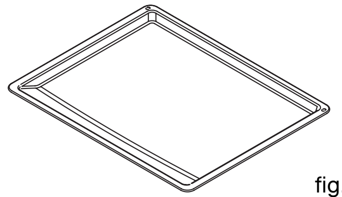


fig.1

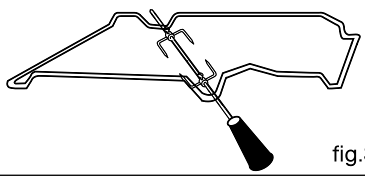
• Plat multi usages (fig.2)

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain -marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.


fig.2

• Tournebroche (fig.3) en option

Pour l'utiliser :
• disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
• enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
• placez la broche sur son berceau.
• poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
• retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.


fig.3

Conseil

Pour l'entretien des plats recouverts d'un émail anti-adhérant, laissez les refroidir avant de les nettoyer manuellement avec un produit vaisselle. Evitez les éponges grattantes. Ne coupez pas dessus avec un couteau ou une roulette à pizza métallique, utilisez plûtot des ustensiles en plastique ou en silicone.

• *UTILISATION DE LA MINUTERIE*

Elle permet d’obtenir l’arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

- Amenez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

Exemple : 40minutes(fig.1).

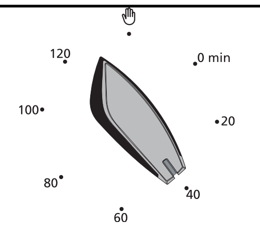


fig.1

Lorsque le temps est écoulé, la minuterie se positionne sur “0 min” et éteint le four (fig.2).

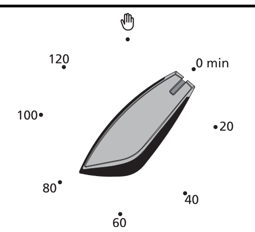


fig.2

Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position " " (fig.3).

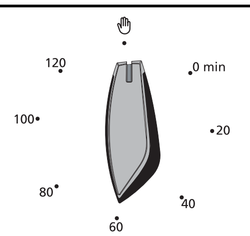


fig.3

• *CUISSON IMMEDIATE*

La minuterie doit être en position " " (fig.1).

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position " " (fig.2).

- Tournez le sélecteur de température sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 210°(fig.3).

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume et s'éteint au rythme des régulations.

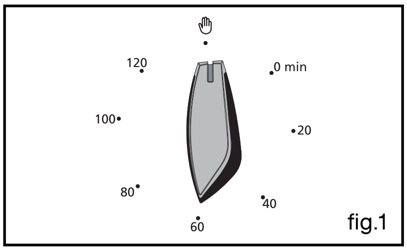


fig.1

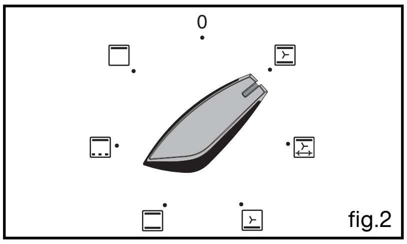


fig.2

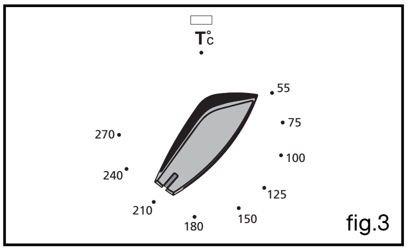


fig.3

⚠ *Attention*

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• *CUISSON IMMEDIATE ET UNE DURÉE PROGRAMMEE*

- Tournez la minuterie sur la position du temps désiré.

Exemple : 40minutes (fig.1).

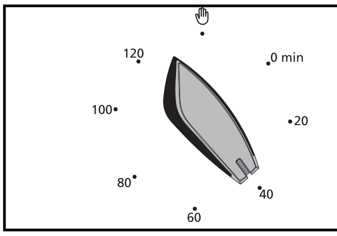


fig.1

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position " " (fig.2).

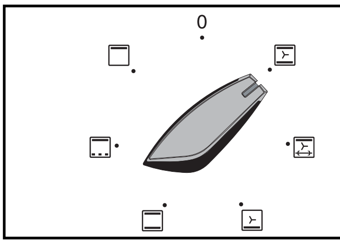


fig.2

- Tournez le sélecteur de température sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 210°(fig.3).

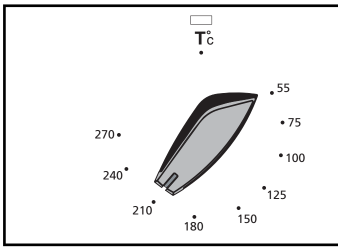


fig.3

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume.
Quand votre cuisson est terminée, la manette de la minuterie est en position 0 et éteint le four.
NOTA : Il n'y a pas de signal sonore en fin de cuisson.

En fin de cuisson remettez la minuterie sur la position " ", le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur la position arrêt.

Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

* **TRADITIONNEL PULSE**

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

GRIL PULSE

- La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** , pour saisir et cuire à coeur **gigot**, **côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent** (**cake, brioche, kouglof...**) et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus. les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour **les cuissons lentes et délicates** : **gibiers moelleux**...Pour saisir **rôtis de viande rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

* **SPECIAL VOLAILLES**

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les quali tés de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

GRIL

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léchefrite sur le gradin du bas pour rceuillir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes**, **saucisses**, **tranches de pain**, **gambas posées sur la grille**.

**** Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.***

• *NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE*

Pour nettoyer la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• *PAROIS CATALYTIQUES (EN OPTION)*

- Ce four peut être équipé de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :
- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

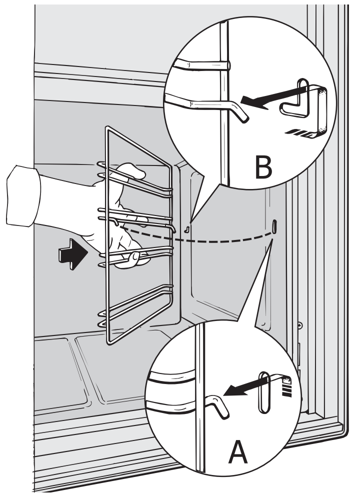
S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

• *MONTAGE DES PAROIS CATALYTIQUES (EN OPTION)*

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position 0.

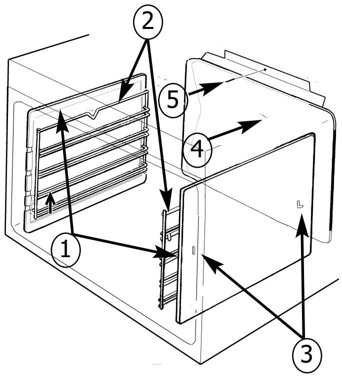
Parois latérales (1)

Décrocher le gradin fil **(2)** à l'avant en le soulevant (*schéma **A***). Tirer vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (*schéma **B***). Le sortir des 2 trous **(3)** de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirer ensuite la paroi catalytique **(1).** Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.



Parois du fond **(4)**

Avant cette intervention,mettre le four hors tension.
Dévisser complètement la vis **(5)** située en haut de la paroi du fond. Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.
Remettre le four sous tension.



Attention
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

• *NETTOYAGE DE LA CAVITE*

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET.

De façon générale :

*** ne pas asperger d'eau l'appareil.**

*** les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

<u>SURFACES METALLIQUES POLIES</u>

Utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

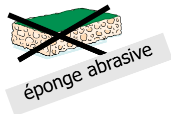
<u>VITRE DE PORTE DE FOUR</u>

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

Votre four se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

Type de salissures	Comment procéder	Produits à utiliser
Légères	Bien détremper la zone avec de l'eau chaude	Eponges à vaisselle
Accumulation de salissures recuites	Laissez agir de 30 min sur un four tiède, à une nuit sur un four froid.	Aérosol "spécial nettoyant pour four "Respectez les conseils d' utilisation.







⚠ *Attention*

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

FR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. - Le thermostat est défectueux	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➡ Augmentez la température sélectionnée. ➡ Faîtes appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
L'indicateur de température reste allumé en permanence.	- Thermostat défectueux	➡ Faîtes appel au Service Après vente.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson. - Si pas d'arrêt après 1 heure	➡ Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four ➡ Faîtes appel au Service Après vente.
Le voyant du four est allumé faiblement lorsque le four est arrêté.	- Le four n'est pas branché correctement.	➡ Vérifier le raccordement électrique de votre four. Le conducteur de phase L(noir) doit être raccordé à la borne phase L de votre boîte de raccordement ou de votre fiche de prise de courant. Le conducteur de neutre N(bleu) doit être raccordé à la borne neutre N de votre boîte de raccordement ou de votre fiche de prise de courant.

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

Attention

- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

Conseil

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• *CHANGEMENT DE L'AMPOULE*

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

a) Débranchez le four.

b) Dévissez le hublot (fig.1).

c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

d) Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

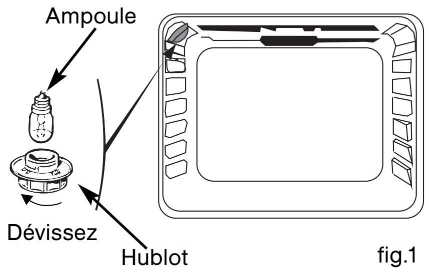


fig.1

8 / SERVICE APRES-VENTE FR

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique *(Fig.1).*

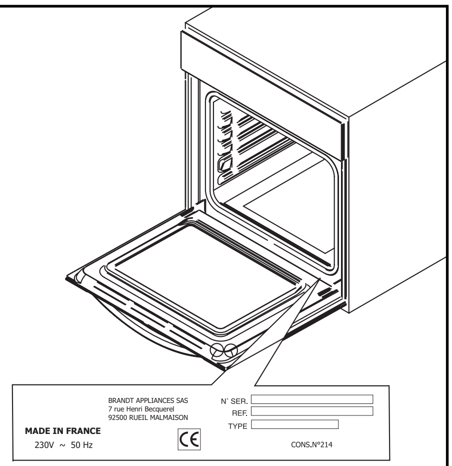


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE
Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

***** *Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

Geachte Klant,

*U hebt net een oven van **BRANDT** aangekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Wij hebben al onze knowhow en ons enthousiasme in dit apparaat gestopt, opdat het zo goed mogelijk aan uw behoeften zal beantwoorden. Deze innoverende en uitstekend presterende oven is speciaal ontworpen voor uw gebruiksgemak.

***BRANDT** biedt tevens een ruime keuze aan fornuizen, magnetrons, kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers, droogtrommels, koelkasten en diepvriezers die allemaal met uw oven van **BRANDT** kunnen worden gecombineerd.*

*U kunt ook onze website **www.brandt.com ,** bezoeken voor al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.*

BRANDT

www.brandt.com

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.

Belangrijk:
Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

INHOUD

NL

Belangrijk

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

– Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest

– Dit apparaat dient door volwassenen te worden gebruikt. Waak ervoor dat kinderen het niet aanraken of als speelgoed gebruiken. Zorg ervoor dat zij de bedieningen van het apparaat niet gebruiken.

– Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

– Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden waarvoor het niet is ontworpen.

– De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

– Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is. Zo kunnen ze zich niet verbranden aan een omvallende kookpot. Bovendien is de voorzijde van het apparaat tijdens de werking en de reiniging warm (pyrolyse).

– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

– Vooraleer de oven voor de eerste keer te gebruiken, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende verlucht is. U kunt hierbij een bijzonder geurtje of wat rook gewaarworden. Dit is normaal.

– Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.

– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. U kunt zo ernstige brandwonden oplopen.

– Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

– Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

– Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem (zie beschrijving van de oven), omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

– Om de bedieningen van uw apparaat niet te beschadigen, de deur niet openlaten wanneer de oven in werking is of nog warm is.

– Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

– Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting van de ruimte vergen. Open hiervoor het raam of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

– Naast de accessoires geleverd met de oven, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

– Na gebruik van de oven, controleer of alle bedieningen uit staan.

– Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 10 uur gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS wordt vertoond in plaats van het uur en een serie van 2 opeenvolgende pieptonen zal een korte tijd weerklinken.

• *OMGEVING*

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recyclage van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden, overeenkomst de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake het elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Let op

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Reglement CE nr. 1935/2004 betreffende de materialen en voorwerpen bestemd voor het gebruik met voedingsmiddelen.

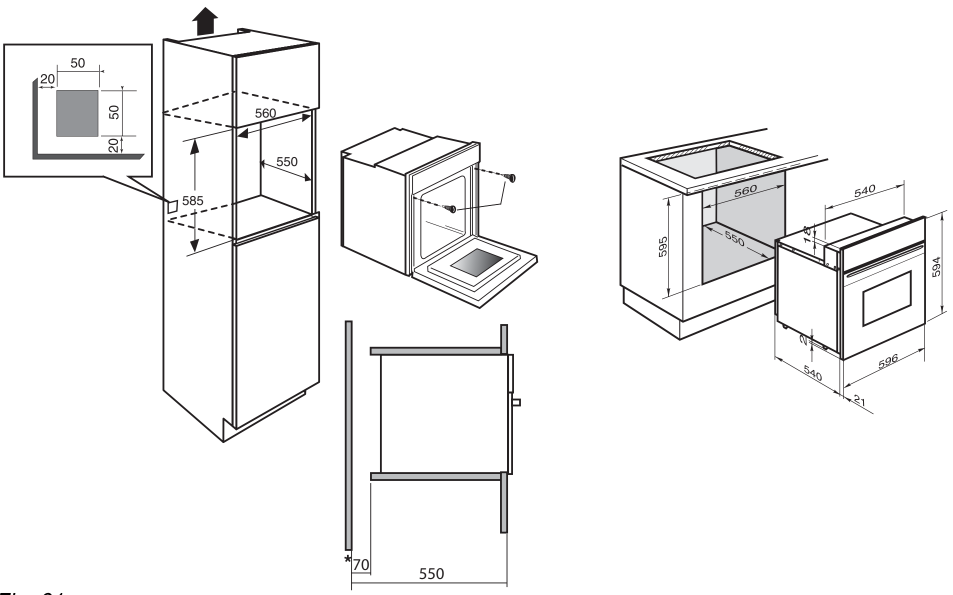


Fig. 01

• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven bepalen de zijkanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.
De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die perfecte bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. U dient met de volgende punten rekening te houden:
• Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
• Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.
• Voor meer stabiliteit meubel met 2 schroeven in de gaten in de zijwanden (fig. 1).

• INBOUW

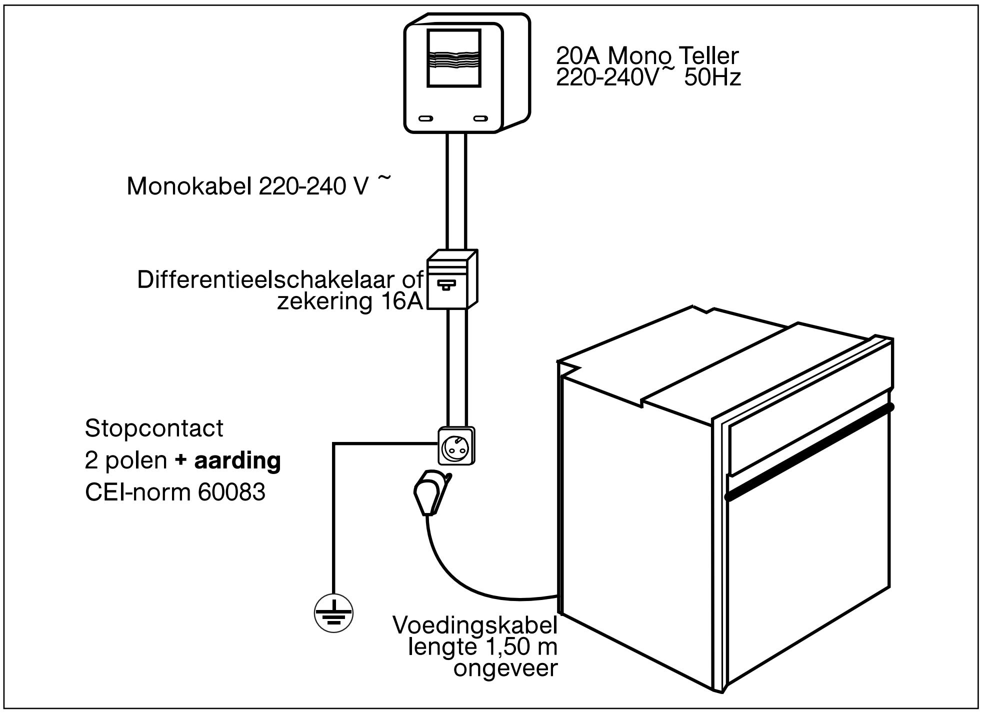
Werkwijze:

1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
2) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

(*) bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.

Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.



• *ELEKTRISCHE AANSLUITING*

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:
-het vermogen van de installatie voldoende is,
-de voedingskabels in goede staat zijn
-de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm^2 (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~ monofase via een stopcontact 1f +1 neutraal + aarding volgens CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatieregels.

Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door een kabel of een speciaal geheel door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Let op

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.

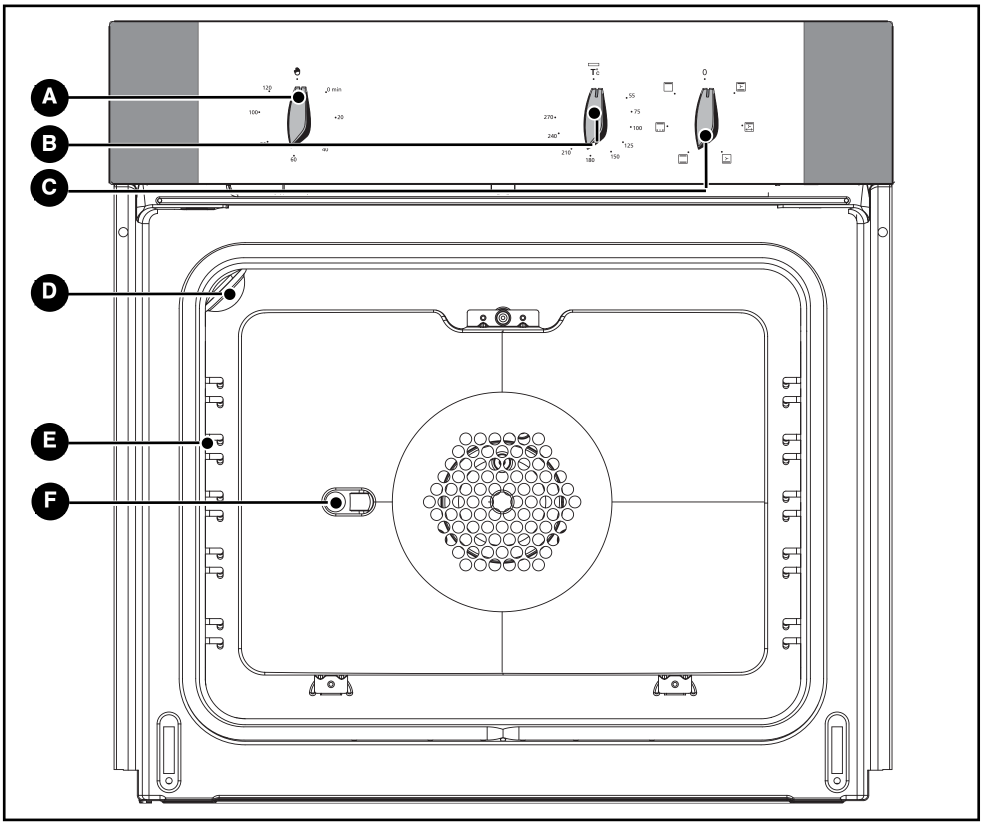
Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.

Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

• *VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL*

— De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.
Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af :
— Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
— Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.
— Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
— Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
• Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
— Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
– De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
– De aardingsdraad van groen-gele kleur moet worden verbonden met de klem ⏚.
— De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.
— Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.
— Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
— Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

• *PRESENTATIE VAN DE OVEN*



A	Schakelklok	**D**	Lamp
B	Temperatuurknop	**E**	Weergave nummer richel
C	Keuzeknop	**F**	Gat voor draaispit

Advies

Deze installatie- en gebruiksgids is voor meerdere modellen geldig. Er kunnen kleine verschillen bestaan tussen uw apparaat en de beschrijvingen in deze gids.

• *BESCHRIJVING VAN DE OVEN-TOEBEHOREN*

• *Rooster met kantelbeveiliging (fig.1)*

Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden.

Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).

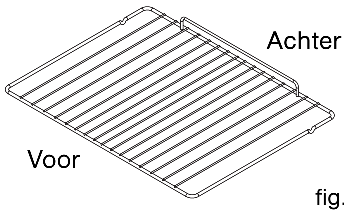
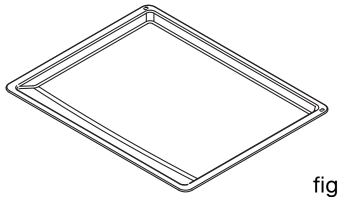


fig.1

• *Multifunctionele ovenschaal (fig.2)*

Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken. Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.


fig.2

• *Draaispit (fig.3) optioneel*

Hoe gebruik ik het draaispit:

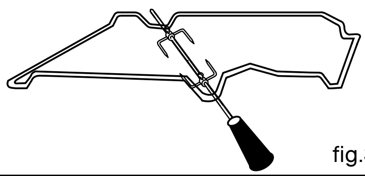
• plaats de multifunctionele ovenschaal op richel nr.1 om het braadnat op te vangen of op de bodem als het te braden stuk te groot is.

• schuif een eerste braadvork op het spit; plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit; schuif de tweede braadvork op het spit; schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.

• plaats het braadspit op het draagkader.

• druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achterin de oven om het spit vast te zetten.

• verwijder het handvat door het los te schroeven, om de ovendeur te kunnen sluiten. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven om het braadstuk uit de oven te halen zonder zich te verbranden.


fig.3

Advies

Voor het onderhoud van vaat met een antikleefemail, laten afkoelen vooraleer ze handmatig te wassen met een product voor de vaat. Gebruik geen schuursponsjes. Niet op de plaat snijden met een mes of metalen pizzasnijder, gebruik alleen plastic of silicone gerei.

• *GEBRUIK VAN DE SCHAKELKLOK*

Om de oven automatisch te laten uitschakelen na de weergegeven baktijd.

- Zet de keuzeknop in op de gewenste tijd (in minuten).

Bijvoorbeeld: 40 minuten (fig.1).

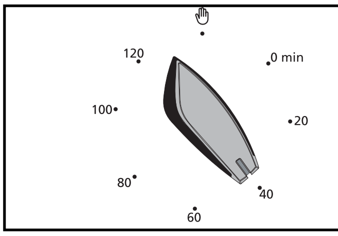


fig.1

Wanneer de tijd verlopen is, gaat de schakelklok naar de stand “0 min” en gaat de oven uit (fig.2).

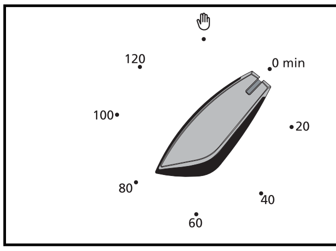


fig.2

Indien u de oven wilt gebruiken zonder schakelklok, zet de keuzeknop in de stand “ ✋ ” (fig.3).

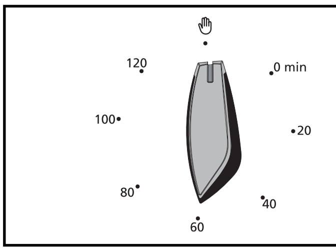


fig.3

• *ONMIDDELLIJK BAKKEN*

De schakelklok moet in de stand “ ” (fig.1) gebracht worden.

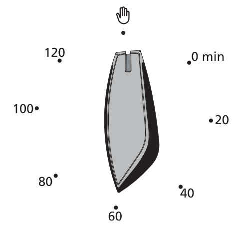


fig.1

- Draai de keuzetoets op de stand van uw keuze.

Bijvoorbeeld: stand “ ” (fig.2).

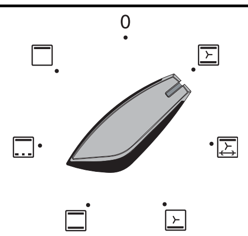


fig.2

- Draai de thermostaat (temperatuurknop) op de voor uw gerecht aanbevolen temperatuur.

Bijvoorbeeld: referentie temperatuur 210° (fig.3).

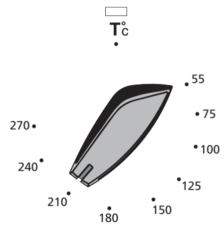


fig.3

Na deze handelingen begint de oven te werken en gaat het thermostaatlampje aan en uit op het ritme van de regelingen.

Let op
Hang geen hand- of theedoek aan het handvat van de oven.

• *ONMIDDELLIJK BAKKEN MET GEPROGRAMMEERDE DUUR*

- Draai de schakelklok op de gewenste tijd.

Bijvoorbeeld: 40 minuten (fig.1).

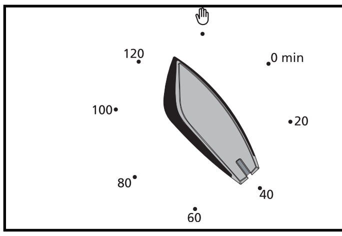


fig.1

- Draai de keuzetoets op in de stand van uw keuze.

Bijvoorbeeld: stand “ ” (fig.2).

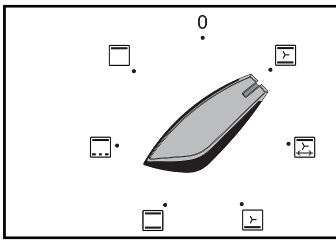


fig.2

- Draai de thermostaat (temperatuurknop) op de voor uw gerecht aanbevolen temperatuur.

Bijvoorbeeld: referentie temperatuur 210° (fig.3).

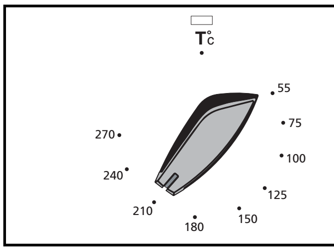


fig.3

Na deze handelingen begint de oven te werken en gaat het thermostaatlampje branden.
Na de bereiding, staat de knop van de schakelklok in de stand 0 en wordt de oven uitgeschakeld.
OPMERKING: Er is geen signaal te horen na de bereiding.

Breng de schakelklok na de bereiding weer in de stand “ ”, de keuzeknop en de temperatuurknop in de stand STOP.

Let op
Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

Let op
U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

*** TRADITIONNEEL HETELUCHT**

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.
- Snelle temperatuurstijging: Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
- Aanbevolen voor **vlees**, **vis**, **groenten**, bij voorkeur in een aardenwerken ovenschotel.

GRILL HETELUCHT

- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebraad blijven sappig en krokant.
- Aanbevolen voor alle **gevogelte** of **gebraad** op het braadspit, voor het aanbraden en bakken van **lamsbout**, **runderribben**. Om stukken **vis** zacht te houden.

ONDERVERWARMING MET HETELUCHT

- Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement samen met een lage grillstand en de luchtvermengingsschroef.
- Bakken met het onderste element en een klein beetje met het bovenste element. Plaats het rooster op de onderste richel.
- Aanbevolen voor **natte gerechten** (quiches, taarten met saphoudend fruit...). Het deeg zal aan de onderkant goed gaar worden. Aanbevolen voor **gerechten die rijzen** (**cake, broodjes**, **tulband...**) en voor **soufflés** waarbij geen last ondervonden wordt van de korst erop.

Om tot 3 gerechten samen te bereiden.

TRADITIONEEL

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement.
- Verwarm de oven voor.
- Aanbevolen voor **langzame en delicate bereidingen**: **zachte wildgerechten**...Om **rood vlees aan te braden**. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (**coq-au-vin, wildragout**).

*** SPECIAAL GEVOGELTE**

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder luchtcirculatie.
- In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De ECO stand wordt gebruikt voor de energielabeling.
- U bespaart tijdens de gehele bakduur energie maar de tijd kan iets langer zijn.

GRILL

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement zonder luchtvermenging.
- Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif de braadslede op de laagste richel om het vet op te vangen.
- Aanbevolen voor het roosteren van **karbonade**, **worstjes**, **plakjes brood**, **gamba's rechtstreeks op het rooster**.

**** Bakwijzen waarnaar verwezen wordt in het energielabel overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.***

• *REINIGING VAN DE BUITENKANT*

Om de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenspray.
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.

De expertise van professionals in dienst van particulieren

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.
Deze producten, alsmede accessoires, zijn te krijgen bij uw verkoper.

• *KATALYTISCHE WANDEN (OPTIONEEL)*

- Deze oven bestaat uit een ommanteling uitgerust met uitneembare panelen bekleed met een speciale microporeuze email (katalytische email) die zelfontvettende eigenschappen verleent aan de oven. De etensresten zetten zich af op en verspreiden zich in de microporiën. Ze oxideren aan beide zijden en verdwijnen beetje bij beetje. Het zelfontvettend email is vooral geschikt voor vetten, niet voor suikers. Daarom is de ovenbodem, die meer onderhevig is aan overkokende suikers, niet bekleed met dit email.

Wij raden sterk aan:
- De katalytische wanden niet af te krabben met een metalen borstel, scherpe of snijdende voorwerpen.
- Ze niet te reinigen met schuurproducten die in de handel verkrijgbaar zijn.
- Bij het bakken van grillgerechten is de temperatuur van de wanden niet altijd hoog genoeg om grove vetspatten te verwijderen.

In dat geval moet na het bakken de cyclus nog 20 tot 20 minuten voortgezet worden op de maximale temperatuur van de gekozen sequentie.

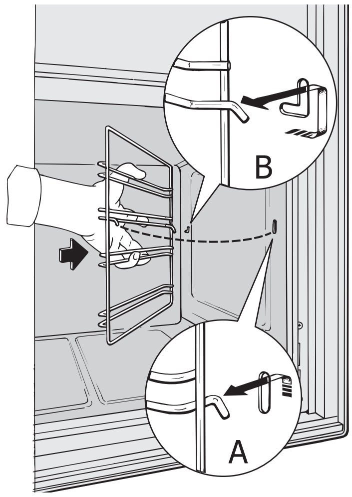
Indien er sporen achterblijven, zullen die verminderen bij volgende bakcycli.

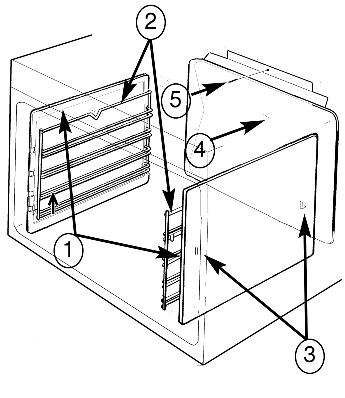
• *MONTAGE VAN DE KATALYTISCHE WANDEN (OPTIONEEL)*

Voordat u begint te demonteren, het apparaat eerst laten afkoelen en controleren of de keuzeknop op 0 staat.

Zijwanden (1)

Maak het zijrooster **(2)** vooraan los door het op te tillen (*schema* **A**). Haal het gehele zijrooster naar u toe en til het op om de achterste bevestiging los te maken (*schema* **B)**. Haal het uit de 2 gaten **(3)** van de katalytische wand en de ovenmoffel. Verwijder nu de katalytische wand **(1).** Plaats de nieuwe elementen (wanden en/of zijroosters) door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.





Achterste wanden (4)

Voordat u deze ingreep uitvoert, de oven eerst uitschakelen.
Draai de schroef **(5)** bovenaan de achterste wand volledig los. Laat de wand naar voor hellen en haal het uit de moffel. Plaats de nieuwe wand door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
Schakel de oven weer in.

Let op
- Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

• *REINIGING VAN DE BINNENKANT*

Voordat u begint te demonteren, het apparaat eerst laten afkoelen en controleren of de keuzeknop op 0 staat.

Algemeen:

*** sproei geen water op het apparaat.**

*** gebruik geen schurende poeders of metalen sponsjes.**

GLANZENDE METALEN OPPERVLAKKEN

Gebruik de in de handel verkrijgbare producten voor het onderhoud van glanzend metaal.

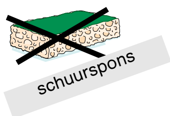
GLAS VAN DE OVENDEUR

Na een bereiding die het glas bevuild heeft, is het aangewezen het glas aan de binnenkant van de oven schoon te maken met een zeepsopje.

Uw oven is makkelijk schoon te maken. Hier volgen enkele adviezen:

Soorten vuil	Reinigingsmethoder	Te gebruiken producten
Licht	Het te reinigen gebied met warm water doorweken.	Vaatsponsje
Opeenhoping van aangebakken vuil	30 minuten laten inwerken in een lauwe oven en de hele nacht in een koude oven.	Aërosol “speciale reiniger voor ovens” Respecteer de tips voor een correct gebruik.







Let op

Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

NL 7 / PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm	- De oven is niet aangesloten. - De zekering van de installatie is defect. - De geselecteerde temperatuur is te laag. - De thermostaat is defect	➡ Sluit de oven aan. ➡ Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). ➡ Verhoog de gekozen temperatuur. ➡ Neem contact op met de servicedienst.
De ovenlamp doet het niet meer.	- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	➡ Vervang de lamp. ➡ Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De temperatuurindicator blijft branden.	- De thermostaat is defect.	➡ Neem contact op met de servicedienst.
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	- De ventilator werkt maximum 1 uur na de bereiding. - Als de ventilatie niet stopt na 1 uur.	➡ Open de ovendeur om de afkoeling van de oven te versnellen. ➡ Neem contact op met de servicedienst.
Het lampje van de oven brandt zwak wanneer de oven niet werkt.	- De oven is niet correct aangesloten.	➡ Controleer de elektrische aansluiting van de oven. De fasegeleider L (zwart) moet aangesloten zijn op de faseklem L van de aansluitkast of de stekker van het stopcontact. De neutrale geleider N (blauw) moet aangesloten zijn op de neutrale klem N van de aansluitkast of de fiche van het stopcontact.

Let op
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Advies
Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

Let op

- Trek altijd de stekker van de oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

Advies

Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).

• *VERVANGING VAN DE OVENLAMP*

De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

a) Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.

b) Schroef het verlichtingskapje los (fig.1).

c) Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje:
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- fitting E 14

d) Plaats een nieuwe lamp, draai het vensterkapje opnieuw dicht en sluit de oven opnieuw aan.

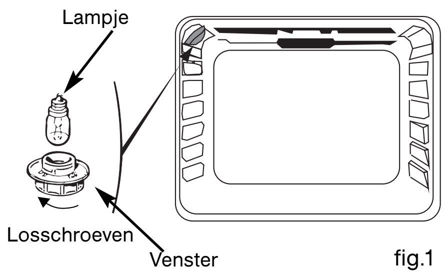


fig.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Brandt

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um forno **BRANDT**, e estamos lhe gratos por isso.*

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT**, encontrará também uma vasta selecção de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno **BRANDT**.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste manual).

*E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

BRANDT

www.brandt.com

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

Importante:

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE

Importante

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o exaustor, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

– Este exaustor foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a base de amianto.

– A sua utilização deve ser efectuada por adultos. Assegure-se de que as crianças não mexem no aparelho e não o utilizam como brinquedo. Assegure-se de que as crianças não manipulam os comandos do exaustor.

– Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.

– Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.

– Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. pois isso poderá representar um perigo para si.

– Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização. Desta forma, evita que se queimem se entornar um recipiente de cozedura. Além disso, a frente do seu aparelho fica quente durante a utilização.

– Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.

– Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá constatar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.

– Durante a cozedura, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.

– Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situados no interior do forno. Poderia sofrer queimaduras graves.

– Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos que aquecem superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.

– Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo,..) com as mãos sem protecção.

– Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base (ver capítulo descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

– Na porta de abertura do forno, não pouse cargas pesadas e verifique que nenhuma criança possa subir nem sentar-se.

– Para evitar danificar os comandos do aparelho, não deixe a porta aberta enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.

– Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

– No caso de uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode ser necessária uma ventilação suplementar como abrindo a janela ou aumentando a potência da ventilação mecânica.

– Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).

– Após a utilização do forno, verifique que todos os comandos estão na posição de paragem.

– Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança eléctrica).

– Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 10 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) activa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

• *MEIO AMBIENTE*

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.



– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

Atenção

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Directiva Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Regulamento CE n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

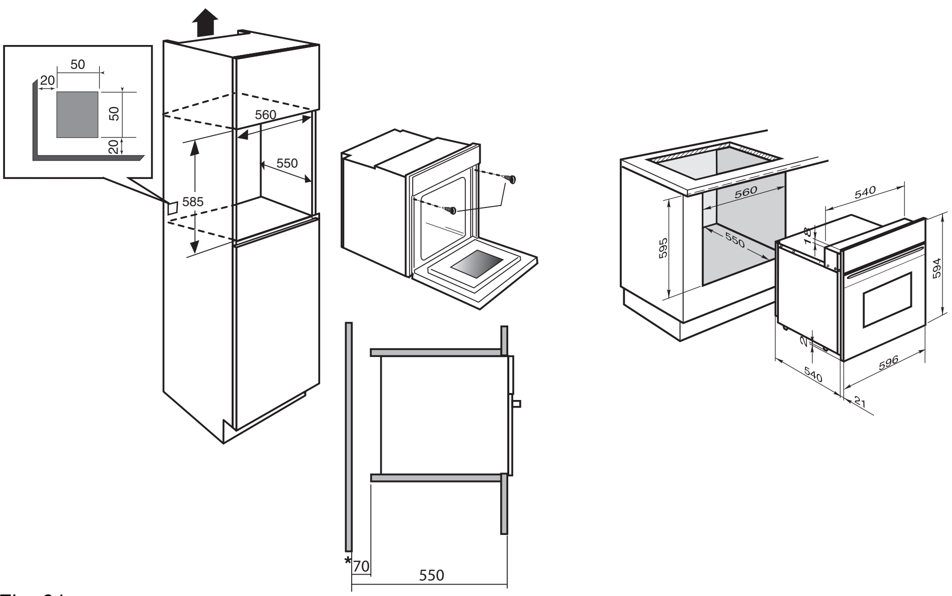


Fig. 01

• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar optimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza excepcionais, seguindo os elementos seguintes:
• Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mín. de 5 mm com o móvel vizinho.
• O material do móvel de encastramento e o respectivo revestimento devem resistir ao calor.
• Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel utilizando 2 parafusos através dos buracos previstos para esse fim nos pilares laterais (fig. 1)

• ENCASTRAMENTO

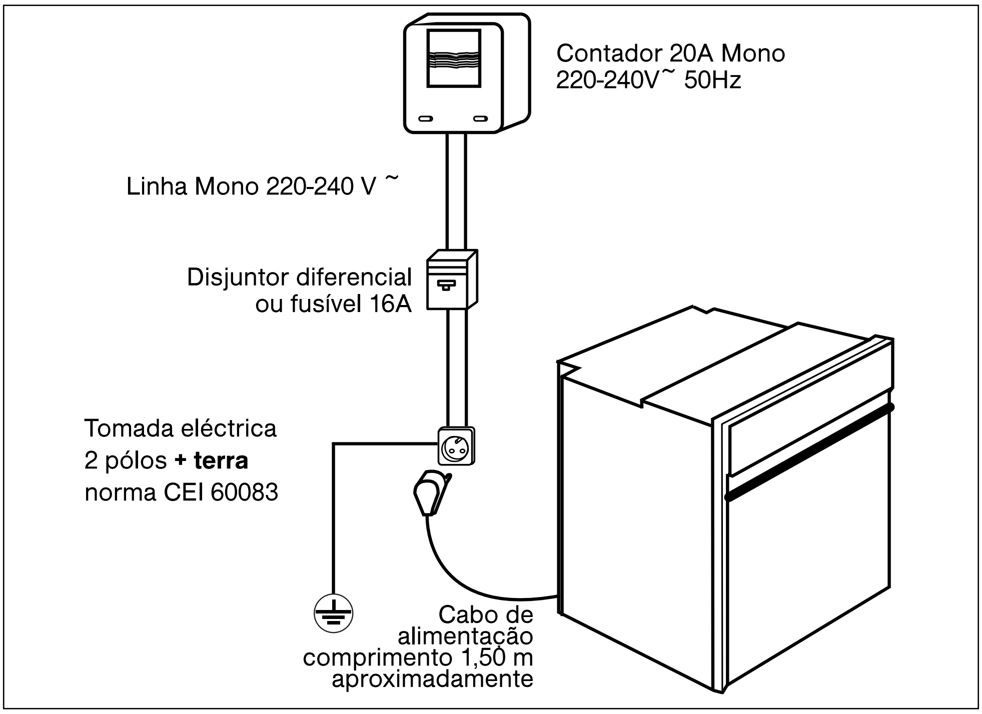
Para tal:

1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
2) Faça um orifício com 2 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

(*) se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser de 70 mm (máx).

Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



• *LIGAÇÃO ELÉCTRICA*

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o exaustor deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser cortados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser realizada antes de o aparelho ser instalado no armário.

Verificar se:
- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar ou em conformidade com as regras de instalação.

⚠ *Atenção*

O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal ⏚ do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes. ***Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, que poderá ser adquirido junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.***

⚠ ***Atenção***

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

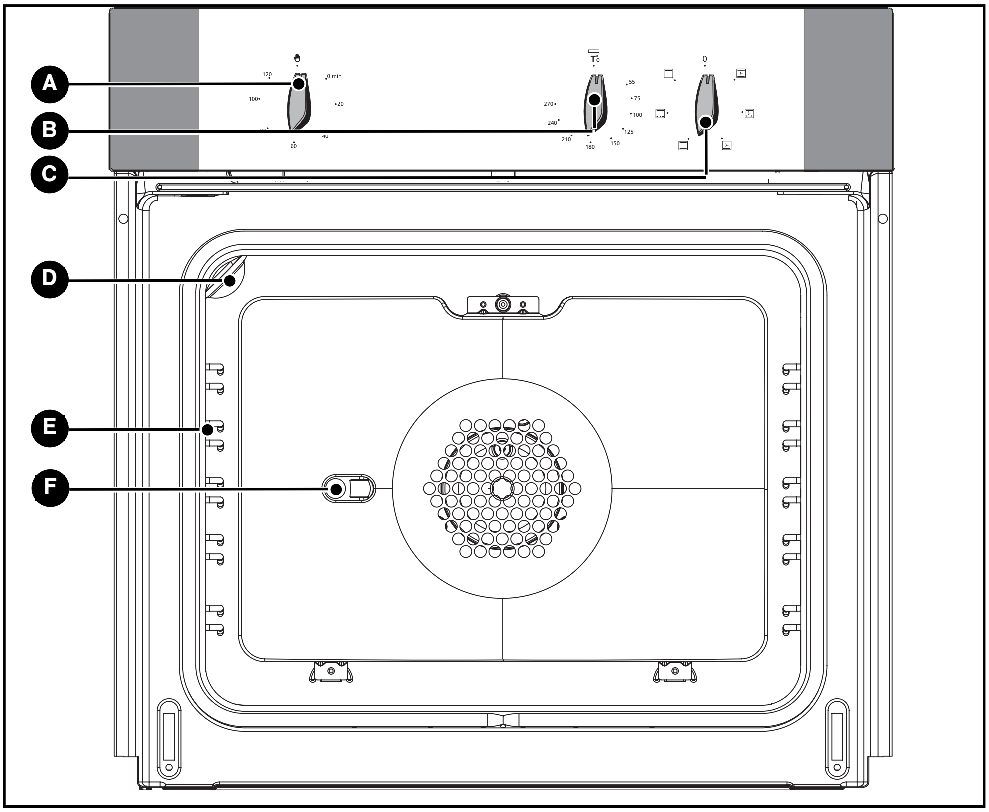
Se a instalação eléctrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• *SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO*

— O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel. Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:
— Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, gire-a.
— Descarne 12 mm de cada fio do novo cabo de alimentação.
— Entrance cuidadosamente os filamentos.
— Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.
• Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.
— Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.
– O fio da fase no terminal L.
– O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal ⏚.
— O fio do neutro (azul) no terminal N.
— Aparafuse a fundo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.
— Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.
— Feche novamente a tampa com o auxílio dos 2 parafusos.

• *APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO*



- **A** Temporizador
- **B** Selector de temperatura
- **C** Selector de funções
- **D** Lâmpada
- **E** Indicador de encaixes
- **F** Buraco para espeto rotativo

Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as descrições apresentadas.

• *DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS*

• *Grelha de segurança antibasculamento (fig.1)*

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar,

ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.

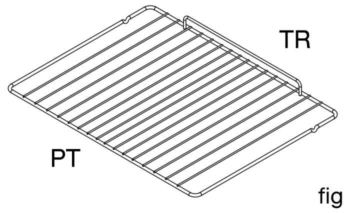
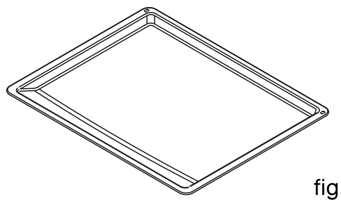


fig.1

• *Placa multiusos (fig.2)*

Inserido nos encaixes, por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade. Evite colocar directamente neste tabuleiro grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.


fig.2

• *Espeto rotativo (fig.3) em opção*

Para a sua utilização:

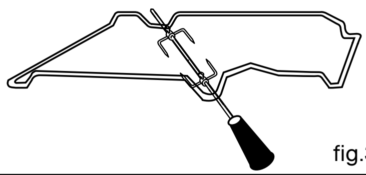
• coloque a placa multiusos no encaixe n.º1 de modo a recolher o molho de cozedura, ou então na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.

• enfie uma das forquilhas no espeto; coloque no espeto o alimento que deseja assar; enfie a outra forquilha; centre e aperte, enroscando as duas forquilhas.

• coloque o espeto no seu suporte.

• empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno.

• retire a pega desapertando-a para poder fechar a porta. Após a cozedura, enroscar novamente a pega no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.


fig.3

Conselho

Para a limpeza dos pratos recoberto com esmalte semi-aderente, deixe-os arrefecer antes de os lavar manualmente com líquido da loiça. Evite a utilização de esponjas duras. Não utilize facas nem cortadores de pizas metálicos, mas sim utensílios de plástico ou de silicone.

• *UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR*

Permite de obter a paragem automática do forno após o tempo de cozedura indicado.

- Coloque o manípulo na posição correspondente ao tempo pretendido (em minutos).

Exemplo: 40 minutos (fig.1).

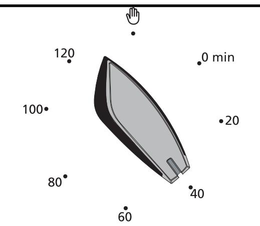


fig.1

Assim que o tempo programado terminar, o temporizador coloca-se em “0 min” e apaga o forno (fig.2).

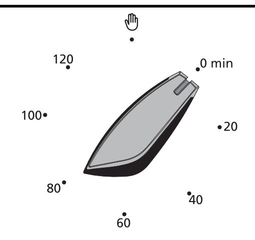


fig.2

Se pretender utilizar o forno sem temporizador, coloque o manípulo na posição “ ✋ ” (fig.3).

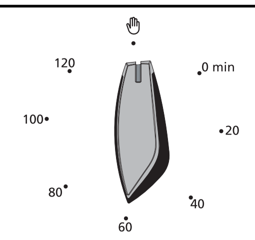


fig.3

• COZEDURA IMEDIATA

O temporizador deve esta na posição “ ”(fig.1).

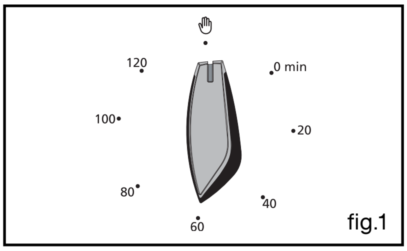


fig.1

- Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição “ ” (fig.2).

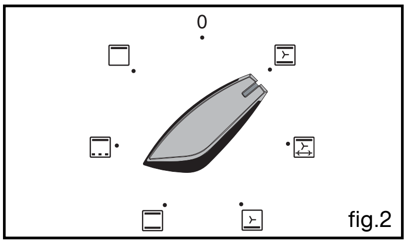


fig.2

- Rode o selector de temperatura, colocando-o na temperatura recomendada na receita.

Exemplo: indicação de temperatura 210° (fig.3).

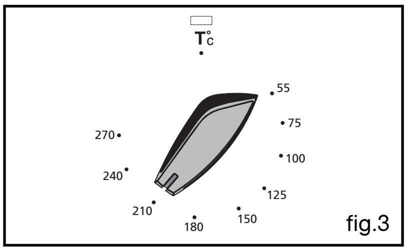


fig.3

Após estas acções, o forno aquece, o indicador luminoso do selector de temperatura acende-se e apaga-se em função das regulações.

Atenção
Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

• *COZEDURA IMEDIATA COM DURAÇÃO PROGRAMADA*

- Rode o temporizador para a posição de tempo pretendido.

Exemplo: 40 minutos(fig.1).

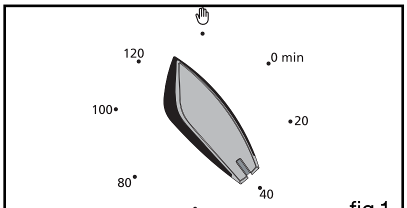


fig.1

- Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição “ ” (fig.2).

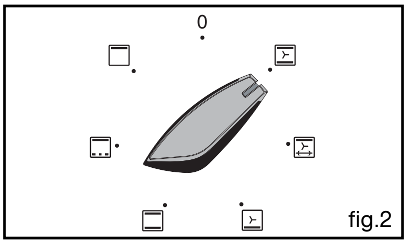


fig.2

- Rode o selector de temperatura, colocando-o na temperatura recomendada na receita.

Exemplo: indicação de temperatura 210° (fig.3).

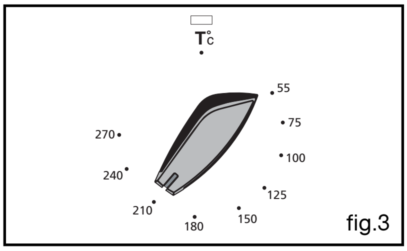


fig.3

Após estas operações, o forno aquece e o sinal luminoso do selector de temperatura acende-se.
Quando a cozedura estiver concluída, o manípulo do temporizador está na posição 0 e apaga o forno.
NOTA: Não há nenhum sinal sonoro no final da cozedura.

No final da cozedura, coloque o temporizador na posição “ ”, o selector de funções e o selector de temperatura na posição desligados.

Atenção
Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.

Atenção
É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

* **TRADICIONAL VENTILADA**

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para as **carnes**, **peixes**, **legumes**, colocados preferencialmente num recipiente de barro.

GRELHADOR COM AR QUENTE

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Recomendado para todas as **carnes de ave** ou **assados** , para dourar por fora e cozer **perna**, **costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

BASE VENTILADA

- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grelhador e ventoinha de circulação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **as preparações levedadas** (**(bolo rei, bola**, **folar...**) e para os **soufflés** que não ficarão retidos com uma crosta por cima.
as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

TRADICIONAL

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- Recomendado para **as cozeduras lentas e delicadas** : **carne de caça tenra**... Para deixar **os assados de carne vermelha** tostados por fora e mal passados por dentro. Para apurar em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha (**"coq au vin", guisados de coelho**).

* **ESPECIAL CARNE DE AVES**

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.
- Esta posição permite poupar cerca de 25 % de energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Poupará energia ao longo de toda cozedura mas o tempo de cozedura poderá ser mais demorado.

GRELHADOR

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior para recolher as gorduras.
- Recomendado para grelhar **costeletas**, **salsichas**, **fatias de pão**, **gambas colocadas em cima da grelha**.

**** Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.***

• *LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR*

Para limpar a porta do forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.
Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou escovas demasiado duras para limpar a porta de vidro do forno; caso contrário poderá riscar a superfície e estalar o vidro.

Para preservar o seu aparelho, recomendamos a utilização de produtos de limpeza Clearit.

clearit ***A mestria dos profissionais ao serviço dos particulares.***

A Clearit propõe-lhe produtos profissionais e soluções adequadas para a limpeza diária dos seus electrodomésticos e da sua cozinha.
Encontre no seu revendedor habitual os diversos produtos desta marca bem como uma vasta gama de acessórios e consumíveis.

• *PAREDES CATALÍTICAS (EM OPÇÃO)*

- Este forno pode ser equipado com paredes amovíveis recobertas de um esmalte especial microporosos (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades antigorduras. Desde o seu aparecimento, as sujidades espalham-se e difundem-se amplamente mas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte antigordura é sobretudo adaptado para as matérias gordurosas, mas não para o açúcar. Por isso o revestimento da base, mais sujeito aos derrames, não está revestido de esmalte.

Recomendamos vivamente que:
- Não raspar estas paredes catalíticas com uma escova metálicas, instrumentos pontiagudos ou cortantes.
- Não tentar limpar com produtos de esfregar comercial.
- Durante a cozedura de grelhados, a temperatura das paredes nem sempre é suficiente para eliminar as projecções gordurosas importantes.

Neste caso, após a cozedura, prolongar o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, na temperatura máxima da sequência escolhida.

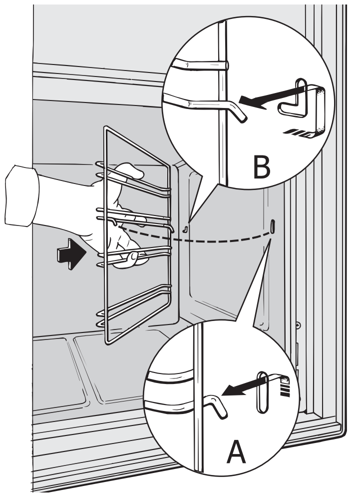
Se ficarem marcas, atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes.

• *MONTAGEM DAS PAREDES CATALÍTICAS (EM OPÇÃO)*

Antes de efectuar a desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique que o selector de cozedura está na posição 0.

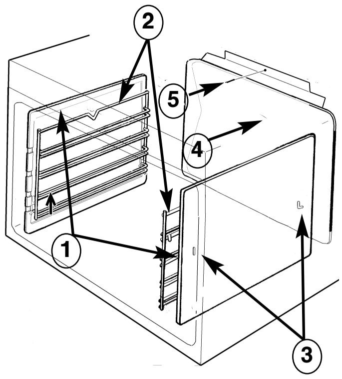
Paredes laterais (1)

Desengate o encaixe fio**(2)** na parte dianteiro levantando-o (*esquema **A***). Tire na sua direcção o conjunto do encaixe, levantando-o para o desencaixar da fixação traseira (*esquema **B***). Retirá-lo dos 2 buracos **(3)** parede catalítica e do gancho do forno. Retire então a parede catalítica **(1).** Para colocar os novos elementos (parede e/ou encaixes) efectue as operações na ordem inversa.



<u>Parede do fundo</u> (4)

Antes desta intervenção, colocar o forno fora de tensão.
Desaperte totalmente o parafuso **(5)** situado na parte superior da parede do fundo. Incline a parede para a frente para a retirar do gancho. Coloque a nova parede efectuando as operações na ordem inversa.
Voltar a colocar o forno sob tensão.



Cuidado
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

• *LIMPEZA DA CAVIDADE*

Antes de efectuar a limpeza, deixe arrefecer o aparelho e verifique que todos os manípulos estão na posição DESLIGADO.

Por regra:

*** não deitar água no aparelho.**

*** não é permitido utilizar pós abrasivos ou esponjas metálicas.**

SUPERFÍCIES METÁLICAS POLIDAS

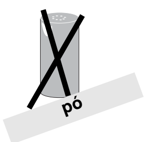
Utilize os produtos à venda livre próprios para a limpeza dos metais polidos.

VIDRO DA PORTA DO FORNO

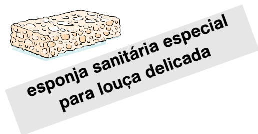
Após uma cozedura que provocou sujidades, recomendamos que limpe o vidro interior com água com sabão.

É fácil limpar o seu forno, eis alguns conselhos úteis:

Tipo de sujidades	Como limpar	Produtos a utilizar
Sujidade ligeira	Demolhar convenientemente com água quente a zona	Esponjas da loiça
Acumulação de sujidades reaquecidas	Deixe actuar 30 min. em forno tépido ou uma noite num forno frio.	Aerossol "especial de limpeza de forno" Respeite os conselhos de utilização.







Atenção

Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

PT 7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. ***Em todo caso, verifique os seguintes pontos:***

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
O forno não aquece	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa. - O termóstato está defeituoso.	➡ Ligar o forno. ➡ Substituir o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). ➡ Aumentar a temperatura seleccionada. ➡ Contacte o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	➡ Mudar a lâmpada. ➡ Ligar o forno ou mudar o fusível.
O indicador de temperatura permanece sempre aceso.	- Termóstato defeituoso	➡ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	- A ventilação funciona durante 1 hora no máximo após a cozedura. - Se não parar ao fim de 1 hora	➡ Abra a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno ➡ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O indicador luminoso do forno emite uma luz fraca sempre que o forno está parado.	- O forno não está ligado correctamente.	➡ Verificar a ligação eléctrica do forno. O condutor de fase L (preto) deve ser ligado ao borne fase L da caixa de derivação ou da ficha de tomada de corrente. O condutor de neutro N (azul) deve ser ligado ao borne neutro N da caixa de derivação ou da ficha de tomada de corrente eléctrica.

Cuidado

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras pode originar perigos para o utilizador.

Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

Cuidado

- Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.

Conselho

Para desmontar o difusor luminoso, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

• *SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA*

A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

a) Desligue o forno.

b) Desaperte o difusor luminoso (fig.1).

c) Desaperte a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- casquilho E 14

d) Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor luminoso e, em seguida, ligue o forno.

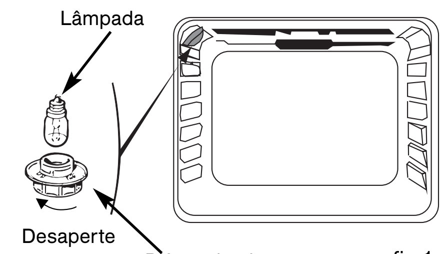


fig.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.